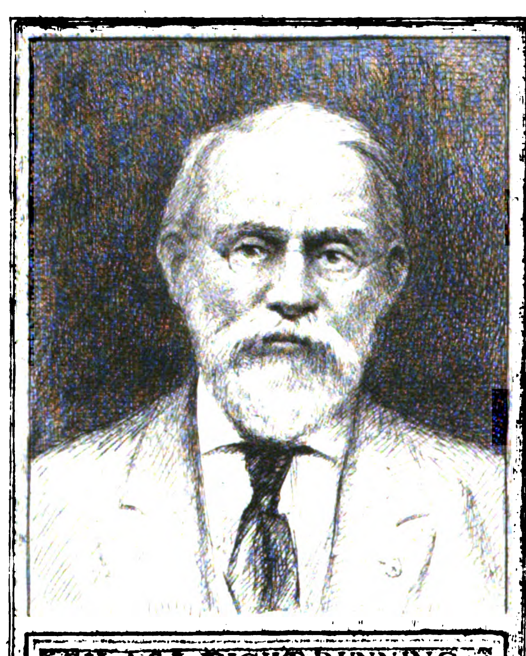
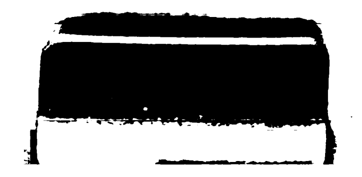

B 434053





JOURNAL

DE LA

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE

DE SEINE-ET-OISE

JOURNAL

DE LA SOCIÉTÉ

D'HORTICULTURE

DE SEINE-ET-OISE

ANNÉE 1881

VERSAILLES

IMPRIMERIE DE E. AUBERT

6, Avenue de Sceaux, 6

1881

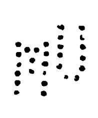


TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE JOURNAL DE 1881

Pages.

LISTE

DES

MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ

AU 1er JANVIER 1881.

PRÉSIDENTS D'HONNEUR

M. le Préfet de Seine-et-Oise.
M. le Maire de Versailles.

BIENFAITEURS DE LA SOCIÉTÉ

LE CONSEIL GÉNÉRAL DE SEINE-ET-OISE.
LA VILLE DE VERSAILLES.
LA COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER DE L'OUEST.
M. l'Abbé CARON.
M. PESCATORE.
Mesdames HEINE.
FURTADO.
PICARD.
PESCATORE.
Antoine RABOURDIN.

MEMBRES DONATEURS PERPÉTUELS (*)

MM. BAGET.
DE MONTFLEURY.
Victor MOREL.
PALMER.
SILBERMANN.

DAME PATRONNESSE DONATRICE PERPÉTUELLE

Mademoiselle PALMER.

MEMBRES A VIE

Mgr. ARDIN.
MM. DEFURNES.
DESCORS.
DOSSE.
FRÉVILLE (Augustin).
LECAUDEY.
LEGEAS.
Colonel MERLIN.
PETIT.
Albert TRUFFAUT.

MEMBRES FONDATEURS

MM. Bertin père.
Delorme.
Labbé.
MM. Pajard.
Prévost.
Truffaut père.

(*) Les noms des Membres donateurs perpétuels, des Membres à vie et des Fondateurs sont reproduits dans la liste générale ci-après.

DAMES PATRONNESSES

Madame la duchesse **d'Abrantès**, rue Saint-Florentin, 11, à Paris.

Madame Amette, boulevard de la Reine, 91.

Madame Angrand, rue Mademoiselle, 3.

Madame Aymon, à Privas (Ardèche).

Madame Baihaut, boulevard du Roi, 20.

Madame Baillou, boulevard de la Reine, 71.

Madame Barbé, boulevard de la Reine, 87.

Madame Gustave **Barbé**, à la Ménagerie, parc de Versailles.

Madame Barrot, boulevard Haussmann, 163, Paris.

Madame la marquise **de La Beaume**, au château de Marcoussis, (Seine-et-Oise).

Madame la comtesse **de Beaumont**, à Marly-le-Roi (Seine-et-Oise), et à Paris, faubourg Saint-Honoré, 68.

Madame veuve **Bellot de Busy**, boulevard de la Reine, 97.

Madame Bergognié, boulevard Haussmann, 108, Paris.

Madame Bertrand, avenue de Villeneuve-l'Etang, 38.

Madame Jules **Blache**, rue Berthier, 19.

Madame la comtesse **de Blancménil**, boulevard du Roi, 16, et rue de la Ville-l'Evêque, à Paris.

Madame Bontoux, place Hoche, 5.

Madame Boselli, rue d'Amsterdam, 31, à Paris, et au château de Fausses-Reposes, à Versailles.

Madame Bossu, boulevard de la Reine, 39.

Madame Boullin Saint-Amand, rue Mademoiselle, 3.

Madame de Boureuille, à Louveciennes (Seine-et-Oise), et rue de Tournon, 12, Paris.

Madame Boutin, boulevard de la Reine, 103, et rue de la Pépinière, 18, à Paris.

Madame Braillard, avenue de Messine, 10, Paris.

Madame Paul **Brame**, rue Saint-Dominique, 5, Paris.

Madame **Bréchignac**, avenue Circulaire, 4.
Madame la comtesse **de Breteuil**, rue de la Beaume, 7, à Paris.
Madame la baronne Thérèse **de Brimont**, faubourg Saint-Honoré, 75, à Paris.

Madame la comtesse Albert **Cahen d'Anvers**, rue de Bourgogne, 35, Paris.
Madame la comtesse Louis **Cahen d'Anvers**, avenue Montaigne, 66, Paris.
Madame la comtesse Raphaël **Cahen d'Anvers**, rue Boissy-d'Anglas, 9, Paris.
Madame la comtesse de **Caraman** au château de Saint-Jean-de-Beauregard, par Orsay (Seine-et-Oise), et avenue Montaigne, nº 23, Paris.
Madame **del Carril**, rue de Chaillot, 98, Paris.
Madame la baronne **Caruel de Saint-Martin**, au Chesnay, près Versailles, et avenue Hoche, 7, à Paris.
Madame **Chardon**, avenue de Saint-Cloud, 79.
Madame **Chibout**, rue de Maurepas, 19.
Madame **Cornuau**, à la Beuverie, près Ancenis (Loire-Inférieure), et rue Bleue, 11, Paris.
Madame la baronne **Cottu**, à la Préfecture.

Madame **Dailly**, à Viroflay (Seine-et-Oise).
Madame la baronne **Deffaudis**, rue Royale, 88.
Madame **Denevers**, boulevard de la Reine, 5.
Madame **Dollfus**, rue de Presbourg, 2, à Paris.
Madame **Duchanoy**, à Maule (Seine-et-Oise).
Madame **Dufourmentelle**, boulevard des Italiens, 30, Paris, et avenue de la Moskowa, à Maisons-Laffitte (Seine-et-Oise).
Madame **Dumont**, rue de Savoie, 1.
Madame **Durand de Rouvray**, rue d'Angiviller, 19.

Madame la duchesse **d'Elchingen**, rue de Monceau, 28, à Paris.
Madame la duchesse douairière **d'Elchingen**, rue de Villeneuve-l'Etang, 1, à Versailles.
Madame **Ephrussi**, rue de l'Arcade, 45, à Paris.

Madame la vicomtesse **de La Ferté**, rue de la Pompe, 2 bis.
Madame Léon **Fleury**, boulevard de la Reine, 71 bis.
Madame **Fontaine**, à Buc (Seine-et-Oise).
Madame Héléna **Fould**, au château du Val, à Saint-Germain-en-Laye, et rue Bergère, 22, à Paris.
Madame Eugène **Fould**, rue de Sèvres, à Boulogne-sur-Seine, et avenue des Champs-Elysées, 75, à Paris.
Madame Henri **Fould**, rue de Sèvres, à Boulogne-sur-Seine, et avenue des Champs-Elysées, 75, à Paris.
Madame Léon **Fould**, rue de Sèvres, à Boulogne-sur-Seine, et avenue Van-Dyck, 4, à Paris.
Madame Paul **Fould**, avenue des Champs-Elysées, 138, à Paris.
Mademoiselle **de Frileuse**, au château de Frileuse, par Orsay (Seine-et-Oise), et rue de la Ferme-des-Mathurins, 20, Paris.
Madame **de Froidefond des Farges**, rue Mademoiselle, 10.
Madame **Fromageot**, rue Maurepas, 13.
Madame Auguste **Furtado**, à Bayonne (Basses-Pyrénées).

Madame **Gauthier**, aux Bouleaux, avenue de Villeneuve-l'Etang.
Madame **Girardin**, rue de l'Orangerie, 38.
Madame la marquise **de Goulet**, boulevard du Roi, 12.
Madame la baronne **Gourgaud**, avenue d'Antin, 43, à Paris.

Madame **Hartung**, rue de Villeneuve-l'Etang, 48.
Madame **Hédouin**, à Saint-Aubin, par Gif (Seine-et-Oise).
Madame **Heine**, au château de Rocquencourt (Seine-et-Oise), et rue de Monceau, 28, à Paris.
Madame Armand **Heine**, avenue Marceau, 85, à Paris.
Madame Michel **Heine**, avenue Hoche, 21, à Paris.

Madame la comtesse d'**Imécourt**, rue Satory, 51, et rue de l'Université, 102, à Paris.

Madame **Jameson**, boulevard Malesherbes, 115, à Paris, et à la Jonchère, par Bougival (Seine-et-Oise).

Madame **Kreutzer**, rue de Rennes, 61, à Paris.

Madame **Labouchère**, rue Berthier, 1.
Madame la comtesse de **Lalonde**, carrefour de **Montreuil**, 2.
Madame **Lambert**, rue du Potager, 1.
Madame Maurice **Langlois de Neuville**, rue d'Amsterdam, 21, à Paris.
Madame **Lefort**, à Meudon (Seine et-Oise).
Madame Emile **Léon**, à Sainte-Croix, près Bayonne (Basses-Pyrénées).
Madame Alfred **Leroux**, rue Saint-Honoré, 364, à Paris, et à Montgaray, par Montlignon (Seine-et-Oise).
Madame **Leroux**, boulevard de la Reine, 80.
Madame **Leroy-Ladurie**, rue d'Angiviller, 18 bis.
Madame **Liadières**, rue Blanche, 43, à Paris.
Madame **Lusson**, boulevard de la Reine, 3.

Madame **Magny**, rue Neuve, 22.
Madame **Maillard**, rue Hoche, 14.
Madame Alphonse **Mallet**, au château de Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise).
Madame Arthur **Mallet**, au château de Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise), et rue d'Anjou-Saint-Honoré, 35, à Paris.
Madame Amédée **Manuel**, boulevard de la Reine, 91 bis.
Madame **Martin**, avenue de Paris, 9 bis.
Madame **Méhédin**, Villa Emilia, à Meudon (Seine-et-Oise).
Madame la vicomtesse **des Méloizes**, rue des Bourdonnais, 24.
Mademoiselle **Morel**, avenue de Saint-Cloud, 77.
Madame **Munster**, rue des Ecuries-d'Artois, 16, à Paris.

Madame la baronne L. **Nivière**, avenue de la Tour-Maubourg, 90, à Paris.
Madame la baronne Saint-Cyr **Nugues**, avenue de Paris, 5.

Madame **Oudet**, place Hoche, 9.

Mademoiselle **Palmer** (*Dame donatrice perpétuelle*), décédée.
Madame **de Pavant**, au château de Glatigny, à Versailles.

Madame **Pellenc**, au château de la Cour-Rolland, près Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise).

Madame Eugène **Péreire**, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 45, à Paris.

Madame Isaac **Péreire**, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 35, à Paris.

Madame **Peretti**, à Morangis (Seine--et-Oise), et rue de Varenne, 82, à Paris.

Madame **Piérard**, rue de la Chaussée-d'Antin, 47, à Paris.

Lady **Pine**, boulevard du Roi, 9.

Madame **Piot**, pavillon Labruyère, rue Labruyère.

Madame **Ploix**, rue Mademoiselle, 7.

Madame la baronne **Portalis**, rue Vernet, 29, à Paris.

Madame Henry **Rabourdin**, à Villacoublay, par Viroflay (Seine-et-Oise).

Madame **Rainbeaux**, rue de Ponthieu, 59, à Paris.

Madame Emile **Rémilly**, place Hoche, 10.

Madame **Renard**, rue Saint-Georges, 7.

Madame la duchesse **de Richelieu**, avenue Hoche, n° 21, à Paris.

Madame la baronne James **de Rothschild**, à Boulogne-sur-Seine, et rue Laffitte, 21, à Paris.

Madame la baronne James-Edouard **de Rothschild**, quartier de Clagny, à Versailles, et avenue de Friedland, 38, à Paris.

Madame **de Rouvre**, square Messine, 5, à Paris.

Madame **Ruffier**, au château de Pinceloup, par Saint-Arnoult (Seine-et-Oise), et à Paris, rue de Clichy, 22.

Madame la baronne **de Saint-Joseph**, à Buc (Seine-et-Oise), et à Paris, boulevard Haussmann, 121.

Madame **Sayvé**, rue de Noailles, 9.

Madame **Serret**, rue Saint-Martin, 36.

Madame **de Sivry**, boulevard de la Reine, 49.

Madame la comtesse **de La Taille des Essarts**, rue Saint-Médéric, 4.

Madame **Thellier**, à Louveciennes, et rue Chauchat, 8, à Paris.
Madame la comtesse **de Thélusson**, rue d'Aguesseau, 11, à Paris.
Madame **Tourgueneff**, à Vert-Bois, près la Jonchère, par Bougival (Seine-et-Oise).
Mademoiselle **de Tournon**, avenue de Paris, 56.
Mademoiselle **Turquois**, boulevard de la Reine, 133.

Madame **Vatinelle**, rue de Mouchy, 7.
Madame la baronne **de Vatry**, avenue Hoche, 43, à Paris.
Mademoiselle **Vicaire**, rue Montebello, 15, à Versailles, et rue Vieille-du-Temple, 76, à Paris.

Madame André **Walter**, rue Porte-de-Buc, 10.

MEMBRES TITULAIRES (1)

A

MM.
1864 **Abzac** (le comte d'), propriétaire, à Milon-la-Chapelle, par Chevreuse (Seine-et-Oise).
1880 **Alfroy** (Etienne), horticulteur, rue des Condamines, 3.
1879 **Allaire**. agent de change, rue des Réservoirs, 10.
1873 **Amonville** (d'), ancien officier d'artillerie, rue d'Anjou, 78.
1878 **Ardin** (Mgr) (*Membre à vie*), évêque d'Oran (Algérie).
1880 **Aubé**, propriétaire, rue de Provence, 7.

(1) La date placée en avant du nom du titulaire indique l'année de son admission.

MM.

1864 **Aubert** (Edouard), imprimeur typographe, av. de Sceaux, 6.

1874 **Aubert**, horticulteur, rue du Sud, 11.

1877 **Audren de Kerdrel**, sénateur, rue de Grenelle-Saint-Germain, 49, à Paris.

1878 **Aurant** (Léopold), jardinier, chez M. Richard, rue du Rocher, 5, à Avon, près Fontainebleau (Seine-et-Marne).

1861 **Auvray**, dessinateur de jardins, à Bailly (Seine-et-Oise).

B

1878 **Bach** (Paul), jardinier-chef, au château de Courance, par Milly (Seine-et-Oise).

1853 **Baget** (*Membre donateur perpétuel*), notaire honoraire, à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1877 **Baillet**, entrepreneur de charpente, rue de Gravelle, 1.

1865 **Baratte**, avoué, rue Hoche, 18.

1858 **Barbier**, marchand de bois, avenue de Saint-Cloud, 54.

1877 **Barbier fils**, marchand de bois, avenue de Saint-Cloud, 54.

1877 **Barbier** (Maxime), ancien magistrat, avenue de Paris, 25.

1874 **Bardot**, entrepreneur de serrurerie, carref. de Montreuil, 1.

1878 **Barré**, jardinier-chef chez M. Worth, à Suresnes (Seine).

1855 **Bart** (Victor), conseiller municipal, adjoint au Maire de Versailles, rue Neuve, 13.

1869 **Basset**, pépiniériste-horticulteur, rue Saint-Jean, à Dreux (Eure-et-Loir).

1867 **Batillard**, horticulteur rue de Silly, 82, à Boulogne (Seine).

1875 **Baudin**, propriétaire, rue de Madrid, 12, à Paris.

1878 **Baudin**, ministre plénipotentiaire, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1877 **Bazin** (Edouard), à Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise).

1874 **Béer** (Jules), propriétaire au château de Voisins, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1880 **Bégat**, tapissier, rue de la Paroisse, 5.

1875 **Belin fils**, ancien pharmacien, rue de la Paroisse, 19.

MM.

1865 **Bella**, directeur honoraire de l'Ecole d'agriculture de Grignon, rue Castellane, 10, à Paris.

1876 **Bereau** (L.), horticulteur, butte de Picardie, à Versailles.

1876 **Bereau** (Alphonse), jardinier chez Mme Mangin, boulevard de la Malmaison, 9, à Rueil (Seine-et-Oise).

1877 **Béreau**, jardinier au château de Fontenay-aux-Roses (Seine).

1874 **Berland** (Pierre), entrepreneur de jardins, rue Perrier, 25, à Levallois-Perret (Seine).

1862 **Bernard**, propriétaire, rue Ste-Adélaïde, 8.

1879 **Bernard** fils, entrepreneur de menuiserie, rue Sainte-Adélaïde, 8.

1876 **Berson** (Camille), entrepreneur de plomberie, rue Saint-Pierre, 1.

1876 **Bertaud**, jardinier chez Mme la duchesse de Maillé, à Châteauneuf-sur-Cher (Cher).

1840 **Bertin** père (*Fondateur*), horticulteur, boulevard de la Reine, 82.

1861 **Bertin** fils, horticulteur, avenue de Saint-Cloud, 89.

1867 **Bertrand**, chef d'institution, rue de la Paroisse, 41.

1876 **Besnard-Dufresnay**, ancien notaire, rue de la Pompe, 16.

1877 **Besnier**, chaudronnier, rue Hoche, 19.

1877 **Bichier**, cultivateur, au Chesnay, près Versailles.

1876 **Bigault**, notaire, place Hoche, 5.

1877 **Billard**, jardinier chez M. Berthélémy, propriétaire, à Villeneuve-le-Roi (Seine-et-Oise).

1877 **Blanpied**, négociant en vins, avenue de Saint-Cloud, 34.

1877 **Boitel**, maire, à Clairefontaine, par Rambouillet, et à Versailles, rue Hoche, 12.

1857 **Boivin** fils aîné, pépiniériste, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1877 **Bonnet**, horticulteur, rue du Bois, 148, à Levallois-Perret (Seine).

1874 **Bossu** (Emile), jardinier chez M. Wurtz, à Juvisy (Seine-et-Oise).

MM.

1858 **Boucher** (Isidore), horticulteur-maraîcher, rue Champ-la-Garde, 35.

1877 **Bouhey**, négociant en vins, rue du Potager, 2.

1878 **Boulmet**, entrepreneur de peinture, rue de Ponthieu, 17, à Paris, propriétaire à Buc (Seine-et-Oise).

1864 **Boureuille** (de), ancien Conseiller d'Etat, Inspecteur général des Mines, en retraite, maire de Louveciennes (Seine-et-Oise), rue de Tournon, 12, à Paris.

1875 **Bourgault** (Henri), jardinier-chef chez Mme la baronne de Rothschild, île de Puteaux (Seine).

1870 **Bournet**, architecte, rue de la Paroisse, 75.

1866 **Boyer**, horticulteur, à Gambais, par Houdan (Seine-et-Oise).

1873 **Brame**, ancien conseiller général de Seine-et-Oise, villa Ned, avenue Thierry, à Ville-d'Avray, et rue Saint-Dominique, 5, à Paris.

1876 **Brault**, notaire honoraire, à Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise).

1876 **Brault**, notaire, à Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise).

1874 **Breteuil**, propriétaire, rue de la Pompe, 44.

1873 **Briat**, propriétaire, rue Maurepas, 8.

1872 **Brindeau**, jardinier, à Saint-Cyr-l'Ecole.

1852 **Briot**, jardinier en chef des Pépinières de Trianon.

1873 **Briquet**, propriétaire, rue Richaud, 30.

1877 **Bruelle** (Ernest), jardinier chez M. Herbault, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1858 **Bruslé** fils, propriétaire, rue Vauban, 10, à Lille (Nord).

C

1853 **Carcenac**, prupriétaire, rue Neuve-des-Capucines, 20, à Paris.

1880 **Carle**, limonadier, rue Duplessis, 49.

MM.

1876 **Carpentier**, avoué, place Hoche, 10.

1877 **Carrance**, négociant, rue Hoche, 14.

1853 **Caruel de Saint-Martin** (le baron), ancien député au Corps Législatif, au Chesnay, près Versailles, et avenue Hoche, 7, à Paris.

1878 **Caulier**, entrepreneur de plomberie, rue de Montreuil, 10.

1876 **Caumont**, avenue de Villeneuve-l'Etang, 1.

1874 **Cerf** fils, imprimeur-typographe, rue Duplessis, 59.

1875 **Chachoin**, propriétaire, place Hoche, 2.

1867 **Chantin**, horticulteur, avenue de Châtillon, 32, à Paris-Montrouge.

1878 **Chantrier** (Ernest), horticulteur, à Mortefontaine, par la Chapelle-en-Serval (Oise).

1850 **Charpentier**, jardinier en chef des parcs des Petit et Grand Trianons.

1877 **Chauvet**, boulevard de Thun, 25, à Meulan (Seine-et-Oise).

1869 **Chevallier**, propriétaire, rue Saint-Denis, 3, à Boulogne (Seine).

1879 **Chotard**, commis principal de 1re classe au ministère de la guerre, rue de Montreuil, 15.

1859 **Christen**, horticulteur, rue Saint-Jules, 6.

1874 **Cizos**, pharmacien, rue Satory, 33.

1877 **Clément de Ris** (le comte), conservateur du musée de Versailles, au palais.

1875 **Cochepin**, caissier de la Trésorerie générale, rue d'Angiviller, 16.

1880 **Colard** fils, marchand de bois, rue Neuve, 18.

1874 **Colin**, propriétaire, rue Mademoiselle, 14.

1879 **Comesse** (Ernest), horticulteur, rue Bellini, 6, à Paris.

1878 **Coquelle**, avocat, rue du Palais, 11, à Lille (Nord).

1877 **Cornil** (Omer), horticulteur-pépiniériste, boulevard Neuf, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

1879 **Costeau** (Adolphe), entrepreneur de menuiserie, boulevard de la Reine, 50.

MM.

1876 **Cottin** (Alfred), horticulteur, à Sannois (Seine-et-Oise).

1857 **Coudret** (Alexandre), propriétaire, place Hoche, 11.

1878 **Courot,** jardinier chez Mme Laferrière, à la Jonchère, par Rueil (Seine-et-Oise).

1876 **Courtois**, pépiniériste, rue Chef-de-Ville, à Clamart (Seine).

1879 **Courty** (Emile), jardinier chez M. Courvoisier, à Epinay (Seine).

1879 **Couturier**, aîné, pépiniériste, à Saint-Michel, par Bougival (Seine-et-Oise).

1880 **Couturier**, horticulteur, rue des Calèches, 22, à Chatou (Seine-et-Oise).

1867 **Couturier-Mention**, horticulteur, à Saint-Michel, par Bougival (Seine-et-Oise).

1875 **Crépeaux**, entrepreneur de jardins, rue Lacordaire, 31, à Paris-Grenelle.

1873 **Croux** fils, horticulteur-pépiniériste, à Aulnay-lès-Sceaux (Seine).

D

1865 **Dailly** (Amédée), ancien membre du Conseil général, à Viroflay (Seine-et-Oise).

1865 **Dailly** (Adolphe), maître de poste, rue Pigalle, 67, à Paris, et à Trappes (Seine-et-Oise).

1853 **Dantier**, horticulteur, rue des Missionnaires, 9.

1874 **Dantier** (Charles) fils, horticulteur, rue des Missionnaires, 9.

1880 **Dassy**, directeur du Mont-de-Piété, rue Neuve, 47.

1868 **David**, horticulteur, rue Rémilly, 9.

1852 **David-Dieuzy**, horticulteur, avenue de Picardie, 14.

1879 **Davillier** (Henri), propriétaire, rue Roquépine, 14, Paris.

MM.

1880 **Debains**, pharmacien, conseiller municipal, avenue de Saint-Cloud, 22.

1877 **Debas**, propriétaire à Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise).

1874 **Debille fils**, horticulteur, rue de Montreuil, 74.

1876 **Debraisne**, instituteur, à Chatou (Seine-et-Oise).

1877 **Debressen**, propriétaire, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1875 **Debry**, marchand de terre de Bruyère, à Boulogne-sur-Seine.

1871 **Defossé** (Francis), jardinier, à la Chaumette, par Saint-Leu-Taverny (Seine-et-Oise).

1863 **Defurnes** (*Membre à vie*), chef d'escadron d'artillerie en retraite, rue de Beauvau, 19.

1876 **Defurnes** (Madame), rue de Beauveau, 19.

1873 **Delerot**, conservateur de la Bibliothèque de la Ville, rue de la Bibliothèque, 5.

1875 **Delétras**, tapissier, rue de l'Orangerie, 49.

1870 **Delore**, banquier à Paris, rue Champ-la-Garde, 1, à Versailles.

1840 **Delorme** (*Fondateur*), propriétaire, rue Saint-Louis, 9.

1844 **Denevers** (Emile), propriétaire, boulevard de la Reine, 5.

1878 **Dereisne**, jardinier, Grande-Rue, 103, à Sèvres (Seine-et-Oise).

1865 **Deroisin**, conseiller général, maire de Versailles, rue des Chantiers, 77.

1877 **Derouet**, quincaillier pour l'horticulture, rue du Bouloi, 4, à Paris.

1875 **Deschiens**, rue Neuve, 13.

1867 **Descomble**, propriétaire, rue de la Pompe, 44.

1874 **Descors** (François) (*Membre à vie*), propriétaire, à Savigny-sur-Orge (Seine-et-Oise), et rue Gaillon, 10, à Paris.

1860 **Deseine fils**, pépiniériste, rue de Versailles, 32, à Bougival (Seine-et-Oise).

1865 **Deshayes**, jardinier, rue de Noailles, 12.

1876 **Deslandes-Vinay**, ancien maire, au Chesnay, par Versailles.

MM.

1875 **Didier**, entrepreneur de menuiserie, rue de Montreuil, 51.

1875 **Dilsheimer**, rue des Marais, 15.

1879 **Diot** (Jacques), jardinier, chez M. Michel Dansac, rue de la Grille, 34, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1863 **Doit**, ancien négociant, avenue de Villeneuve-l'Etang, 35.

1875 **Domain**, fabricant cordier, rue Royale, 7.

1877 **Doré** (Louis), jardinier, chez M. Hunebelle, à Fleury-sous-Meudon (Seine-et-Oise).

1877 **Dosse** (*Membre à vie*), propriétaire à Bouviers, par Guyancourt (Seine-et-Oise), et à Paris, rue Saint-Placide, 40.

1867 **Doublet** (Gustave), juge au tribunal civil de Versailles, avenue de Picardie, 21.

1878 **Douchain** (Charles), inspecteur du service des eaux de Versailles, Marly, Meudon, Saint-Cloud, avenue du Château, 1, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

1878 **Dubois** (Charles), boulevard de la Reine, 91.

1879 **Dubois** (Ernest), aide-jardinier aux pépinières de Trianon, rue Maurepas, 7.

1878 **Dufriche** (Charles), jardinier chez M. Duval, horticulteur, rue Duplessis, 64.

1871 **Duhamel**, cultivateur, à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1874 **Dumont**, lieutenant-colonel d'artillerie en retraite, rue de Savoie, 1.

1878 **Dupont**, chef d'atelier à l'Ecole d'horticulture, au Potager.

1878 **Durenne**, propriétaire, à Viroflay (Seine-et-Oise).

1875 **Duriez**, propriétaire, rue Berthier, 19 bis.

1854 **Duru**, jardinier chez M. Henry Bouilhet, à Marly-le-Roi (Seine-et-Oise).

1875 **Duru fils**, jardinier chez M. Lemaire, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1876 **Durville**, notaire honoraire, rue d'Angoulême, 5.

1875 **Dusouchet** (Honoré), entrepreneur de maçonnerie, rue Colbert, 1.

MM.

1874 **Dutreux-Pescatore**, propriétaire, au château de La Celle-Saint-Cloud, par Bougival (Seine-et-Oise).

1860 **Duval** (Léon), horticulteur, rue Duplessis, 64.

E

1865 **Écoffey-Joyeux**, marchand de bois, ancien membre du Conseil municipal, à Sèvres (Seine-et-Oise).

1878 **Elchingen** (le général duc d'), au château de Rocquencourt (Seine-et-Oise).

1863 **Épinette**, entrepreneur de charpente, rue du Parc-de-Clagny, 17.

1858 **Euvé**, conseiller municipal, rue d'Anjou, 88.

1875 **Evrard**, marchand de vins, rue de Montreuil, 1.

F

1858 **Falaise** (Adolphe), horticulteur, rue du Vieux-Pont-de-Sèvres, 129, à Billancourt (Seine).

1866 **Fauquet** (Eugène), arboriculteur, dessinateur de jardins, rue du Quatorze-Juillet, 7, à Corbeil (Seine-et-Oise).

1875 **Ferrand**, paysagiste, place Charrost, 4.

1874 **Férussac** (le baron de), propriétaire, rue d'Anjou, 3.

1858 **Filliette** (Charles), pépiniériste, à Saint-Michel, par Bougival (Seine-et-Oise).

1879 **Flandrin** (Jean-Auguste), rentier, avenue de St-Cloud, 77.

1879 **Flandrin** (Madame), rentière, avenue de Saint-Cloud, 77.

1853 **Fleury** (Léon), propriétaire, boulevard de la Reine, 71.

1852 **Fontaine** (Constant), propriétaire, ancien adjoint au maire de Versailles, avenue de Paris, 32.

1878 **Foyot**, propriétaire, à Iguy, par Bièvres (Seine-et-Oise).

MM.

1875 **Frédin**, entrepreneur de peinture, boulevard de la Reine, 21.

1873 **Frédureau** (Louis), jardinier au Champ d'expériences de Vincennes, par Joinville-le-Pont (Seine).

1874 **Frégeac**, ancien agréé au tribunal de commerce de Versailles, rue Neuve, 10.

1872 **Fréville** (Augustin) (*Membre à vie*), conseiller général de Seine-et-Oise, aux Closeaux, à Ville-d'Avray.

1875 **Fréville** (Eugène), propriétaire, à Courcelles, par Gif (Seine-et-Oise), et à Paris, rue Taitbout, 91.

1879 **Frichot** (Louis-Charles), jardinier, rue du Chemin-Vert, à Sèvres, par Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

G

1877 **Gaillard de Witt**, trésorier-payeur général de Seine-et-Oise, rue des Réservoirs, 4.

1853 **Gaucheron**, ancien notaire, à Bougival (Seine-et-Oise).

1876 **Gaudeloup** (Madame veuve), propriétaire, à Saint-Cyr-l'Ecole (Seine-et-Oise).

1878 **Gaudet** (Clément), pépiniériste, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1875 **Gautier**, employé à la Banque de France, rue Ducis, 13.

1877 **Gautier** (Jules), rentier, rue Ducis, 13.

1879 **Gendrin**, propriétaire, rue de la Paroisse, 27.

1874 **Gérard**, rentier, rue des Réservoirs, 18.

1880 **Germain**, ingénieur, conseiller municipal, rue de la Pompe, 10.

1878 **Girard**, jardinier-chef à l'Asile départemental des Petits Prés, par Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1875 **Giraudet**, marchand faïencier, rue de la Paroisse, 19.

1879 **Glimpier**, jardinier chez Madame Barre, avenue de Paris, n° 184, à Rueil (Seine-et-Oise).

1879 **Godard**, horticulteur, rue de l'Ecole, 8.

MM.

1857 **Godefroy**, propriétaire, rue Joubert, 14, à Paris, et boulevard de la Reine, 3, à Versailles.

1854 **Gojard**, jardinier, à Crespières (Seine-et-Oise).

1876 **Gontard** (Emile), ingénieur-mécanicien, rue Notre-Dame-des-Champs, 127, à Paris.

1878 **Gouillat**, jardinier chez Madame Martin, à Maule (Seine-et-Oise).

1875 **Gourbine** (l'abbé), rue Berthier, 18 bis.

1867 **Gressot** (de), capitaine-adjudant au Palais de Versailles.

1863 **Grison**, greffier en chef du tribunal civil de Versailles, rue Sainte-Victoire, 5.

1868 **Grossœuvre**, maître de l'hôtel des Réservoirs.

1859 **Guémas**, jardinier-fleuriste, rue Maurepas, 16.

1877 **Guénault**, entrepreneur de serrurerie, à Louveciennes.

1872 **Guiffrey**, propriétaire, à Fontenay-le-Fleury (Seine-et-Oise), et rue d'Hauteville, 1, à Paris.

1876 **Guillaume** (Gaétan), jardinier, avenue de Paris, 41 bis.

1880 **Guillaume**, architecte des palais de Versailles et de Trianon, au palais, aile nord.

1873 **Guillemard**, marchand fruitier, rue Ducis, 13.

1875 **Guillien**, jardinier-chef chez M. Jameson à La Jonchère, par Bougival (Seine-et-Oise).

1876 **Guilmin**, tapissier, rue de la Paroisse, 5.

H

1879 **Hamel**, marchand de terre de bruyère, à Maulette, par Houdan (Seine-et-Oise).

1864 **Happe**, propriétaire, rue de l'Occident, 16.

1850 **Hardy**, directeur de l'Ecole d'horticulture de Versailles, au Potager.

1870 **Harel père**, rue Maurepas, 2.

1877 **Hauchecorne** (Edouard), entrepreneur de serrurerie, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

MM.

1876 **Haussonne**, marchand de vins, rue de Montreuil, 9.

1865 **Hédouin**, cultivateur, à Saint-Aubin, par Gif (Seine-et-Oise).

1862 **Hérambourg**, propriétaire, ancien juge au tribunal de commerce, rue Sainte-Victoire, 4.

1866 **Hervé** (François), horticulteur, rue Saint-Charles, 14.

1875 **Hervé** (Emile), jardinier chez M. Baget, à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1876 **Hervé**, entrepreneur de menuiserie, rue d'Angiviller, 7.

1863 **Houet**, marchand de vins, rue Royale, 35.

1878 **Houlet** (Eugène), propriétaire, rue Montebello, 11.

1862 **Huard-Langlacé**, propriétaire, rue Montbauron, 8.

1880 **Hubert**, menuisier, rue des Bourdonnais, 30.

1876 **Humbert**, boulevard de la Reine, 147.

1863 **Huquelle** fils, rue du Vieux-Versailles, 18.

1877 **Hurrier**, instituteur primaire, à Ollainville, par Arpajon (Seine-et-Oise).

1880 **Hussenot** (Théodore), ancien juge au tribunal de commerce de la Seine, avenue de Saint-Cloud, 52.

J

1879 **Jamet** (l'abbé), curé de Bouffemont, par Moisselles (Seine-et-Oise).

1863 **Jeandel**, avocat, conseiller municipal, rue de la Bonne-Aventure, 22.

1876 **Jessé**, propriétaire, rue de Provence, 12.

1866 **Jobert**, rue des Réservoirs, 23.

1851 **Joubert**, jardinier, rue de l'Orangerie, 35.

1867 **Joubert**, propriétaire, rue Montebello, 25.

1875 **Joulins**, jardinier-régisseur au château de la Couarde, par la Queue-Galluis (Seine-et-Oise).

EM.

1879 **Jozy**, jardinier chez Mme Heine, rue de Monceau, 28, à Paris.

1879 **Juffin**, constructeur de chauffages, rue Royale, 68.

1858 **Jumeau** (Amédée), jardinier au château de Marianthal, à Igny, par Bièvres (Seine-et-Oise).

L

1840 **Labbé** (*Fondateur*), propriétaire, rue du Bac, 3, Paris.

1874 **Labouré**, horticulteur, rue de la Grille, 4, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1877 **Lacroix**, jardinier, avenue de Paris, 64.

1875 **Lafontaine**, propriétaire, rue de Mouchy, 6.

1876 **Lafosse**, commis d'administration et professeur à l'Ecole d'horticulture de Versailles, rue Saint-Louis, 15.

1881 **Lalonde** (le comte de), conseiller à la Cour des Comptes, carrefour de Montreuil, 2.

1875 **Laloy**, horticulteur, rue de Versailles, 9, à Rueil (Seine-et-Oise).

1874 **Lamarque**, propriétaire, boulevard de la Reine, 62.

1874 **Lambert**, taillandier, rue des Deux-Portes, 11.

1875 **Lambert**, dessinateur-paysagiste, route Nationale, 56, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

1865 **Lange**, propriétaire, avenue de Saint-Cloud, 77.

1874 **Langlois**, horticulteur, rue Champ-la-Garde, 23.

1876 **Lapierre**, horticulteur, route de Fontenay, 11, à Montrouge (Seine).

1878 **Larcher**, jardinier, avenue de Nanterre, 21, à Rueil Seine-et-Oise).

1877 **Larroumets**, propriétaire, à Arpajon (Seine-et-Oise).

1874 **Laumonier**, restaurateur, rue de la Paroisse, 72.

MM.

1866 **Laurent-Hanin**, ancien conseiller municipal, avenue de Paris, n° 18.

1867 **Laurent** jeune, négociant brasseur, rue Saint-Martin, 1.

1874 **Lavallée**, conseiller général de Seine-et-Oise, au château de Ségrez, par Boissy-sous-Saint-Yon (Seine-et-Oise).

1875 **Leblond** père, constructeur de serres, à Montmorency (Seine-et-Oise).

1862 **Lebreton**, cultivateur, à Vélizy, par Viroflay (Seine-et-Oise).

1873 **Lecaudey** (*Membre à vie*), propriétaire, rue des Missionnaires, 14 bis.

1880 **Lechevalier** (Alexis), horticulteur primeuriste, rue Petit, à Saint-Denis (Seine).

1875 **Lécuyer**, jardinier chez M. le marquis de Besplas, au château de la Garenne-Randon, à Aubergenville, par Epône (Seine-et-Oise).

1875 **Lecuyot** (Jules), jardinier chez Mlle Mallet, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1872 **Lefebvre** (Edouard), conseiller municipal, adjoint au maire et négociant, rue des Chantiers, 9.

1853 **Legeas** (*Membre à vie*), négociant en vins, à Lancie, par Romanèche (Rhône).

1852 **Legeay**, rentier, avenue de Saint-Cloud, 87.

1879 **Legeay**, horticulteur, rue Saint-Charles, 28.

1866 **Legendre**, propriétaire, rue de Savoie, 5.

1877 **Legendre**, propriétaire, rue de la Paroisse, 8.

1880 **Legendre** (Alphonse), jardinier chef chez M. Davillier, à Margency par Montlignon (Seine-et-Oise).

1877 **Legrand**, négociant, rue Hoche, 14.

1877 **Lejeune**, propriétaire, au château de Monte-Christo, à Port-Marly (Seine-et-Oise).

1878 **Lemaire** (Auguste), contre-maître chez M. Moser, horticulteur, rue Saint-Symphorien, 3.

1880 **Lemaître** (Octave), jardinier principal à l'Ecole d'horticulture, au potager de Versailles.

MM.

1878 **Lemareschal** (l'abbé), directeur du Petit-Séminaire, rue de la Bibliothèque.

1880 **Lemareschal**, rue du Parc-de-Clagny, 16.

1880 **Lemay** (l'abbé), curé de Santony et Marolles-en-Brie par Villecresnes (Seine-et-Oise).

1873 **Lepère** (Alexis) fils, horticulteur, à Montreuil-sous-Bois (Seine).

1862 **Lepert**, négociant, rue Duplessis, 48.

1879 **Lequin** (Eugène), horticulteur à Clamart (Seine).

1862 **Leroy**, propriétaire, avenue de Picardie, 19.

1879 **L'Espinasse-Langeac** (le marquis de), rue d'Anjou, n° 12.

1878 **Lesser** (baron de), avenue de la Gare, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1849 **Lesueur** (Jules), horticulteur, rue du Jeu-d'Arc, à Montmorency (Seine-et-Oise).

1875 **Lesueur** (Victor), jardinier en chef chez Mme la baronne de Rothschild, à Boulogne-sur-Seine.

1880 **Levêque** fils, horticulteur, rue du Liégat, à Ivry (Seine).

1863 **Lévi-Alvarès**, professeur de littérature et d'histoire, rue des Marais, 10, et cité Trévise, à Paris.

1869 **Lhérault** (Louis), horticulteur, rue des Ouches, 29, à Argenteuil (Seine-et-Oise).

1872 **Lherondelle**, ancien archiviste de la ville de Versailles, rue des Marais, 9, au Chesnay, près Versailles.

1859 **Limosin**, avenue de Saint-Cloud, 31.

1880 **Lionnet**, jardinier-chef régisseur, au château de Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise).

1864 **Loise-Chauvière**, marchand grainier, quai de la Mégisserie, 14, à Paris.

1878 **Loiselet**, jardinier rue de Versailles, 37, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1855 **Lopès** (de), rentier, boulevard de la Reine, 11.

1875 **Louvel**, propriétaire, avenue de Villeneuve-l'Etang, 26, et rue Grenétat, 34, à Paris.

MM.

1846 **Loyer** fils aîné, rue de la Paroisse, 46.

1876 **Lucien** (Louis), jardinier, rue de Versailles, 42, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1877 **Lusseau** (Jules), jardinier chez M. Valmeyer, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1846 **Lusson**, calendreur, impasse des Jardins, 3.

M

1875 **Macaire** (Léon), jardinier chez M. Brun, au Pecq (Seine-et-Oise).

1869 **Machard** (Célestin), jardinier chez M. de Montfleury, rue de l'Ermitage, 5.

1863 **Maillard**, jardinier chez M. le marquis d'Avaray, au château de Mareil, par Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise).

1863 **Mainguet**, propriétaire, conseiller général, ancien adjoint au maire de Versailles, rue Saint-Charles, 18.

1873 **Maisonhaute**, cultivateur, à Grignon, par Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1867 **Malet**, horticulteur, au Plessis-Piquet, par Sceaux (Seine).

1880 **Malher** (le comte), rue de la Paroisse, 3.

1853 **Mallet** (Arthur), propriétaire, au château de Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise).

1873 **Mandiboure**, directeur de la succursale de la Société générale, rue de la Pompe, 2.

1873 **Mantion-Bachelet**, pépiniériste, à Saint-Michel, par Bougival (Seine-et-Oise).

1876 **Marchais**, entrepreneur de serrurerie, boulevard de la Reine, 56.

1874 **Marchand**, entrepreneur de jardins, rue du Parc-de-Clagny, 28.

1875 **Marchand**, docteur-médecin, rue Richaud, 16.

MM.

1878 **Marchand**, fabricant de poterie de jardin, chemin de la Tuilerie, à Suresnes (Seine).

1879 **Marchand** (l'abbé), curé de la paroisse Saint-Symphorien, rue des Prêtres, 2, à Versailles.

1880 **Marcille**, ancien conseiller municipal, rue Maurepas, 4.

1878 **Margantin**, chef d'escadron en retraite, rue Royale, 87.

1877 **Marie** (Ferdinand), chez M. Bournet de Verron, au château de la Ronce, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1880 **Mariez** (Maurice), rue Magenta, 8.

1878 **Mariotti**, directeur de l'Ecole normale primaire de Versailles, rue de Montreuil, 64.

1879 **Martel** (Victor-Auguste-Nicolas), opticien, passage Saint-Pierre, 4.

1863 **Martin**, avenue de Paris, 9.

1876 **Martin** (Lucien), entrepreneur de pavage, rue d'Inkermann, 9, à Neuilly (Seine).

1875 **Masse**, contrôleur des Contributions directes, rue de Maurepas, 15.

1862 **Masson** (Emile), propriétaire, rue Saint-Charles, 16.

1873 **Mauget** (Henri-Auguste), cultivateur, à Rueil (Seine-et-Oise).

1873 **Mauget** (Pierre-Jules), cultivateur, à Rueil (Seine-et-Oise).

1867 **Maurice**, docteur-médecin, rue Saint-Médéric, 6.

1877 **Maurice** (Constantin), jardinier chez Mlle de Tournon, avenue de Paris, 56.

1877 **Méhédin** (Louis), propriétaire, à la villa Emilia, à Meudon (Seine-et-Oise).

1874 **Meinadier**, sénateur, colonel d'artillerie, en retraite, conseiller municipal, rue Duplessis, 65.

1874 **Merlin** (*Membre à vie*), colonel du génie, en retraite, boulevard Haussmann, 180, à Paris.

1873 **Meyer**, chef d'escadron d'artillerie, en retraite, rue de Beauvau, 23.

1873 **Michaux** (Albert), constructeur de serres en fer, à Asnières (Seine).

MM.

1861 **Michou-Bazi**, jardinier chez M. de Pavant, à Glatigny-Versailles.

1877 **Millot** (Nicolas), jardinier, Grande-Rue, 83, à Saint-Mandé (Seine).

1878 **Mirande**, entrepreneur de fumisterie, rue Trompette, à Saint-Germain-en-Laye (Seine-et-Oise).

1874 **Mondain**, horticulteur, à Saint-Cyr-l'Ecole (Seine-et-Oise).

1879 **Monier**, rocailleur, rue de la Pompe, 191, à Paris.

1874 **Montagu** (de) (Arthur), propriétaire, rue Berthier, 2.

1856 **Montfleury** (de), (*Membre donateur perpétuel*), conseiller municipal, propriétaire, rue de l'Ermitage, 5.

1873 **Montguers** (de), directeur de l'Asile départemental des Petits-Prés, par Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1875 **Moreau**, pépiniériste, à Fontenay-aux-Roses (Seine).

1879 **Moreau**, propriétaire, rue Berthier-prolongée, 6.

1852 **Morel** (Victor), (*Membre donateur perpétuel*), propriétaire (décédé).

1853 **Morel**, Propriétaire, avenue de Saint-Cloud, 44.

1872 **Moser**, horticulteur, rue Saint-Symphorien, 1.

1875 **Mouchette**, jardinier-fleuriste chez M. Moreau, au château d'Anet (Eure-et-Loir).

1875 **Mouillet**, entrepreneur de fumisterie, rue de Saint-Cyr, à Marly-le-Roi (Seine-et-Oise).

1879 **Muller**, limonadier, rue de Jouvencel, 2.

1878 **Muret**, jardinier chez le duc Pozzo di Borgo, chemin de Montretout, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

N

1853 **Noguet** père, ancien juge au tribunal de commerce, rue Duplessis, 50.

1863 **Nolard** (Joseph), horticulteur, rue de la Bonne Aventure, 13.

MM.

1875 **Orbinot (Louis)**, pharmacien, rue de la Paroisse, 5.

1873 **Ottenheim**, négociant, conseiller municipal, juge au tribunal de commerce, rue Duplessis, 73.

1874 **Oudinot**, ancien pharmacien, rue de la Pompe, 10.

P

1867 **Paignard**, avocat à la Cour d'appel, rue du Bac, 3, à Paris, et à Savigné-l'Evêque (Sarthe).

1875 **Paillet**, horticulteur, à Châtenay (Seine).

1840 **Pajard** (*Fondateur*), horticulteur, conseiller municipal, avenue de Saint-Cloud, 45.

1877 **Palengat**, sous-inspecteur des forêts, en retraite, rue de la Ferme-des-Mathurins, 11, à Paris.

1875 **Palmer** (Frédéric), (*Membre donateur perpétuel*), avenue de Paris, 17.

1873 **Parent**, cultivateur, à Rueil (Seine-et-Oise).

1857 **Paris**, ancien architecte de la ville de Versailles, boulevard de la Reine, 47.

1861 **Paris** (Madame Vve), propriétaire, rue de Béthune, 1, au Chesnay.

1863 **Pavard**, aide-jardinier, aux pépinières de Trianon.

1863 **Penard**, docteur-médecin, ancien adjoint au maire de Versailles, rue Colbert, 3.

1867 **Petit** (*Membre à vie*), rentier, rue d'Angiviller, 2.

1874 **Petit-Flamey**, constructeur d'appareils de chauffage, rue Sainte-Geneviève, 3.

MM.

1878 **Photius** (le frère), directeur de l'Asile-Ecole Fénelon, à Vaujours (Seine-et-Oise).

1875 **Pichot**, jardinier chef du Casino, à Bagnères-de-Luchon (Haute-Garonne).

1865 **Pigeon** (Alexis), cultivateur, à Saclay, par Orsay (Seine-et-Oise), et place de Rennes, 3, à Paris.

1867 **Pigier**, horticulteur, impasse des Glacières.

1864 **Pigny** père (J.-B.), horticulteur, à Rueil (Seine-et-Oise).

1873 **Pigny** (Béatrix), horticulteur, avenue de Paris, 202, à Rueil (Seine-et-Oise).

1880 **Pigny** (Alexandre), maraîcher, boulevard de Saint-Cloud, à Rueil (Seine-et-Oise).

1858 **Pillet**, marchand de bois de sciage, conseiller municipal, adjoint au maire, rue Montbauron, 14 bis.

1862 **Pilon**, jardinier principal à l'Ecole d'horticulture, au Potager de Versailles.

1855 **Pinaud**, propriétaire, rue Berthier, 35.

1876 **Pinault** (Albert), négociant en vins, place Charrost, 7.

1875 **Pinault**, propriétaire, rue des Réservoirs, 19.

1874 **Piochon** (Frédéric), jardinier, marchand fruitier, rue de Noailles, 4.

1863 **Pithon**, entrepreneur de terrassements, rue Mademoiselle, 25.

1877 **Planquette**, agréé au tribunal de commerce, rue de la Paroisse, 71.

1843 **Pluchet**, propriétaire-cultivateur, à Trappes (Seine-et-Oise).

1865 **Poirier** (Auguste), horticulteur, entrepreneur de jardins, rue de la Bonne-Aventure, 10.

1874 **Poirier** (Ernest), horticulteur, rue Champ-la-Garde, n° 25.

1876 **Poirier** (Joseph), horticulteur-maraîcher, rue Champ-la-Garde, 27.

1880 **Ponsard** (le colonel), rue Satory, 17.

1873 **Pontalba** (Célestin de), propriétaire, rue Satory, 48.

MM.

1863 **Postel-Grusse**, ancien conseiller municipal, rue des Chantiers, 36.

1875 **Potvin** (Aimé), horticulteur, rue de Provence, 9.

1874 **Pounot**, architecte, rue de la Paroisse, 75.

1874 **Poussin**, jardinier, à Chérissy, par Dreux (Eure-et-Loir).

1840 **Prévost** (*Fondateur*), propriétaire, rue Duplessis, 53.

1880 **Prudent**, jardinier chez M. Dehaynin, à Eaubonne, par Ermont (Seine-et-Oise).

1853 **Puteaux** fils, jardinier en chef du parc de Rambouillet (Seine-et-Oise).

1876 **Puteaux** fils aîné, horticulteur, impasse des Glacières.

1875 **Puteaux-Chaimbault**, horticulteur, impasse des Glacières.

Q

1853 **Quatresous** aîné, entrepreneur de jardins, rue de Clagny, 27.

1859 **Quenez**, huissier, rue de la Paroisse, 65.

1875 **Quéro**, entrepreneur, rue Saint-Simon, 15.

1876 **Quignon**, boulevard de la Reine, 127.

R

1871 **Rabet**, entrepreneur de jardins, à Buc (Seine-et-Oise).

1861 **Rabourdin** (Henry), cultivateur, à Villacoublay, par Viroflay (Seine-et-Oise).

1866 **Ranjard**, notaire honoraire, rue d'Angiviller, 35.

1869 **Rappo**, chaudronnier, rue de la Paroisse, 64.

1865 **Rémilly** (Emile), docteur-médecin, place Hoche, 10.

1874 **Rémond**, colonel du génie, en retraite, ancien maire de Versailles, avenue de Saint-Cloud, 71.

1857 **Renard** (Émeric), ancien banquier, rue Saint-Georges, 7.

MM.

1878 **Renard**, propriétaire, au Val-Fleuri, à Gif, par Saint-Rémy (Seine-et-Oise).

1856 **Renaud** aîné, propriétaire, avenue de Saint-Cloud, 77.

1877 **Renaud** (Emile), avenue de Saint-Cloud, 77.

1875 **Renault** (Victor), rue Richaud, 30.

1880 **Renier**, menuisier, rue d'Anjou, 49.

1880 **Renier**, jardinier, rue Larribe, 6, à Paris.

1863 **Richard** (Maurice), ancien ministre des Beaux-Arts, au château de Millemont, par la Queue-Galluis (Seine-et-Oise), et rue de l'Université, 50, à Paris.

1875 **Ricord** (le docteur), rue de Tournon, 6, à Paris, et au Bel-Air, au Chesnay (Seine-et-Oise).

1878 **Rigault**, entrepreneur de serrurerie, boulevard Sainte-Marie, 22 bis, à Croissy (Seine-et-Oise).

1874 **Rivière**, restaurateur, hôtel Vatel, rue des Réservoirs, 28.

1875 **Robert**, propriétaire, avenue de Saint-Cloud, 91.

1875 **Robin** (Frédéric), ancien directeur du Mont-de-Piété, rue Saint-Honoré, 31.

1878 **Roger**, facteur des halles, rue Duplessis, 48.

1881 **Rolland**, propriétaire, rue Duplessis, 45.

1868 **Romilly** (de), maire de Mesnil-le-Roi, au château du Val, par Saint-Germain-en-Laye (Seine-et-Oise), et rue Bergère, 22, à Paris.

1874 **Ronot** fils, maraîcher, rue de Versailles, 25, au Chesnay (Seine-et-Oise).

1876 **Rossignol**, entrepreneur de serrurerie, au Chesnay, par Versailles.

1879 **Rothberg**, jardinier, route du Mont-Valérien, 15, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

1854 **Roubinet**, quincaillier, marchand de fer, rue de la Paroisse, 53.

1875 **Roubinet** (Hippolyte), rue de la Paroisse, 53.

1876 **Rouland**, jardinier principal à l'Ecole d'horticulture, au Potager de Versailles.

1878 **Rousseau**, rentier, boulevard du Roi, 2.

MM.

1872 **Roussel** (Anatole), propriétaire, avenue de Villeneuve-l'Etang, 10.

1869 **Royer-Duval** fils, horticulteur, avenue de Picardie, 28.

1874 **Ruè** (Théodore), chef de section au chemin de fer de l'Ouest, à Versailles, avenue de Sceaux, 18.

1876 **Ruissel**, entrepreneur de peinture, boulevard de la Reine, 43.

S

1879 **Sabatier**, propriétaire, rue de Montreuil, 8 (bis).

1880 **Sacy** (Silvestre de), secrétaire de la rédaction du *Journal officiel*, rue Lafayette 2 (quater).

1848 **Sagnes**, horticulteur-maraîcher, rue de la Bonne-Aventure, 39.

1877 **Saint-Léger** (de), propriétaire et maire à Vernouillet, par Triel (Seine-et-Oise).

1877 **Sallier**, jardinier chez Mme Hélèna Fould, au château du Val, à Saint-Germain-en-Laye.

1874 **Sardou** (Victorien), membre de l'Académie française, à Marly-le-Roi (Seine-et-Oise).

1876 **Sarreau**, jardinier chez M. de Pontalba, rue Satory, 48.

1874 **Saulnier** (Alphonse), propriétaire, rue d'Amsterdam, 37, à Paris.

1875 **Savoye**, horticulteur, chemin d'Asnières, à Bois-Colombes (Seine).

1874 **Scellier du Lample**, chef d'escadron au corps d'état-major, avenue de Paris, 62.

1874 **Schlumberger**, propriétaire, rue Sainte-Sophie, 11.

1876 **Schoumacher** (Valentin), avenue de Saint-Cloud, 23.

1879 **Sellier**, employé au Mont-de-Piété, rue de la Bibliothèque, 5.

1874 **Sément**, rue des Marais, 11, au Chesnay.

MM.

1878 **Serrière-Dupré**, commis principal au secrétariat général de la présidence de la Chambre des députés, rue de la Bibliothèque, 4.

1849 **Siard**, entrepreneur de jardins, rue Royale, 45.

1875 **Sigé**, propriétaire, route Nationale, 42, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

1873 **Silbermann** (*Membre donateur perpétuel*), propriétaire (décédé).

1866 **Simon**, horticulteur, avenue de Saint-Cloud, et rue de la Bonne-Aventure, 6.

1863 **Sortais**, propriétaire, rue Hoche, 11.

1877 **Sortais fils**, négociant, rue Hoche, 6.

1880 **Storp** (Auguste), fleuriste, rue Saint-Lazare, 121, à Paris.

T

1879 **Tabernat** (Désiré-Constant), jardinier chez Mme Malesteste, rue de Penthièvre à Sceaux (Seine).

1858 **Tainturier**, propriétaire, rue des Tournelles, 6.

1875 **Tanneur**, jardinier chez M. Maurice Richard, au château de Millemont, par la Queue-Galluis (Seine-et-Oise).

1874 **Teillard**, propriétaire, avenue de Paris, 7.

1878 **Thévenon**, propriétaire, rue Berthier, 9.

1878 **Thibault** (Hilaire), jardinier chez M. Crémieux, à Epinay (Seine).

1876 **Thibout**, huissier, conseiller municipal, rue Royale, 3.

1873 **Thiébault aîné**, grainier, place de la Madeleine, 30, Paris.

1880 **Thiel**, marchand fruitier, rue de la Paroisse, 94.

1874 **Thomas**, ancien notaire, rue des Bourdonnais, 43.

1864 **Thouvenin**, jardinier en chef du Palais de Versailles, cour de la Petite-Orangerie.

1856 **Thuyau** (Joseph), pépiniériste, à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

MM.

1866 **Touchard**, propriétaire, ancien conseiller municipal, boulevard Haussmann, 155, à Paris.

1879 **Touchot**, jardinier chez M. Durand, Grande-Rue, 100, à Boulogne-sur-Seine.

1877 **Tourneur**, instituteur primaire, à Vémars, par Luzarches (Seine-et-Oise).

1879 **Touzé** (Pierre), horticulteur, rue de la Bonne-Aventure, 37.

1875 **Tripet** fils, jardinier chez Mme Delamotte, rue de la Procession, 12, à Boulogne-sur-Seine.

1840 **Truffaut** (*Fondateur*), horticulteur, avenue de Paris, 13.

1862 **Truffaut** (Albert), (*Membre à vie*), horticulteur, rue des Chantiers, 40.

1877 **Turnier**, colonel en retraite, rue de la Bibliothèque, 7.

U

1865 **Ugé**, propriétaire, ancien conseiller municipal, place Hoche, 10.

V

1879 **Vadelot** (François), jardinier chez Mme Boissaye, à Marly-le-Roi (Seine-et-Oise).

1878 **Vaillant**, propriétaire, à la Mortaigne, commune de Sainte-Lizaigue, par Issoudun (Indre), et rue de Verneuil, 32, à Paris.

1870 **Vairon**, entrepreneur de jardins, rue Berthier, 10.

1875 **Vallerand** (Eugène), jardinier chez M. Garcenac, chaussée de Mesmes, 54, à Bougival (Seine-et-Oise).

1880 **Van-Cassel**, ancien directeur des Douanes, rue des Tournelles, 6.

1880 **Vanhaverbeck**, jardinier chef chez M. Davoust, chemin Desvallières, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

MM.

1878 **Vatry** (le colonel baron de), boulevard Haussmann, 102, à Paris.

1878 **Vauquier**, marchand boucher, rue de la Paroisse, 56.

1876 **Vendeuvre** (de), ingénieur civil, avenue d'Argenteuil, 83, à Asnières (Seine).

1878 **Vessereau** (Adolphe), jardinier chez M. Imbault, à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1880 **Vibout**, jardinier chez Mme Chabrier, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1876 **Vicaire**, négociant, rue Montebello, 15.

1878 **Vienne** (Philippe), rue Satory, 43.

1878 **Viennot** (Gustave), jardinier chez M. Courtois, rond-poind de La Malmaison, à Rueil (Seine-et-Oise).

1878 **Viennot** (Désiré), jardinier chez M. Courtois, rond-point de La Malmaison, à Rueil (Seine-et-Oise).

1866 **Vigouroux**, négociant en vins, rue de Montreuil, 11 et 13.

1875 **Vincent**, horticulteur-fleuriste, rue de Versailles, 37, à Bougival (Seine-et-Oise).

1874 **Vivier**, rentier, boulevard de la Reine, 39.

Z

1878 **Zani**, constructeur de chauffages, rue des Louviers, 44, à Saint-Germain-en-Laye.

W

1878 **Wallior**, place de la Bastille, 4, à Paris.

1862 **Wannez**, propriétaire, rue Saint-Martin, 25.

1878 **Wechter**, jardinier chez M. Faye, avenue des Platanes, à La Malmaison, à Rueil (Seine-et-Oise).

MM.

1870 **Weil**, jardinier, rue de Saint-Mandé, 66, à Montreuil-sous-Bois (Seine).

1876 **Welker**, jardinier chez M. Dutreux-Pescatore, au château de la Celle-Saint-Cloud, par Bougival (Seine-et-Oise).

1879 **Wossler**, constructeur de serres et de châssis, rue de Versailles, 32, à Ville-d'Avray.

MEMBRES CORRESPONDANTS

Baltet (Charles), horticulteur, faubourg Croncels, 26, à Troyes (Aube).

Beaucantin (Emile), ancien directeur des jardins publics et des promenades de la ville de Rouen, à Rouen (Seine-Inférieure).

Chatin, membre de l'Institut, directeur de l'Ecole supérieure de pharmacie, avenue de l'Observatoire, 4, à Paris.

Chauvière, horticulteur, Grande-Rue, 98, à Pantin (Seine).

Colin, ancien jardinier en chef des Tuileries, à Fontenay-aux-Roses (Seine).

Courtois (Jules), vice-président de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loir, à Chartres.

Decaisne, membre de l'Institut, professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle, rue Cuvier, 57, à Paris.

Du Breuil, professeur d'arboriculture à l'Institut national agronomique, boulevard Saint-Germain, 11, à Paris.

Duflot, jardinier-chef du Jardin des plantes d'Amiens (Somme).

Émery, professeur à la Faculté des sciences de Dijon (Côte-d'Or).

Girardin, correspondant de l'Institut, directeur de l'Ecole supérieure des Sciences de Rouen (Seine-Inférieure).

Lepère (Alexis), horticulteur, à Montreuil-sous-Bois (Seine).

Prillieux, professeur de botanique à l'Institut national agronomique, rue Cambacérès, 14, à Paris.

SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES

FRANÇAISES

Alger . . . . Société d'Agriculture.
Alençon . . . . Société d'Horticulture de l'Orne.
Amiens. . . . . Société d'Horticulture de Picardie.
Angers. . . . . Comice horticole de Maine-et-Loire.
Avignon . . . . Société d'Agriculture et d'Horticulture de Vaucluse.
Avranches. . . . . . . Cercle horticole.
Aurillac . . . . Société centrale d'Agriculture et d'Horticulture du Cantal.
Autun . . . . Societé Autunoise d'Horticulture.
Bagnères-de-Bigorre. . . Société d'Emulation.
Beaune. . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Beauvais . . . . Société d'Horticulture et de Botanique de l'arrondissement.
Besançon . . . . Société d'Agriculture et d'Arboriculture du Doubs.
Béthune. . . . . Société d'Horticulture.
Bordeaux. . . . . . . Société d'Horticulture de la Gironde.
Boulogne-sur-Mer. . . . Société d'Agriculture, Sciences et Arts.
Brie-Comte-Robert . . . Société horticole Rosiériste.
Caen. . . . . Société centrale d'Agriculture et du Commerce du Calvados.
Id. . . . . Société Linnéenne.

Chartres . . . . Société d'Horticulture d'Eure-et-Loir.
Chauny. . . . . Société régionale d'Horticulture et d'Arboriculture.
Cherbourg . . . . . . Société d'Horticulture.
Clermont-Ferrand . . . Société d'Horticulture de l'Auvergne.
Clermont (*Oise*) . . . . Société d'Agriculture.
Id. . . . . Société d'Horticulture
Compiégne . . . . . . Société d'Agriculture de l'arrondissement.
Id. . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Corbeil. . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Coulommiers (*S.-et-M.*). Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Dôle (*Jura*). . . . . . Société d'Horticulture.
Douai . . . . Société d'Agriculture.
Dijon . . . . Société d'Horticulture de la Côte-d'Or.
Épernay . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Etampes . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Evreux. . . . . Société d'Agriculture, section d'Horticulture.
Fontenay-le-Comte . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Fougéres (*Ille-et-Vilaine*). Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Le Hâvre. . . . . . . Cercle pratique d'Horticulture et de Botanique de l'arrondissement.
Id. . . . . Société Havraise d'études diverses.
Le Mans. . . . . Société d'Horticulture de la Sarthe.
Le Raincy (*Seine-et-Oise*) Société d'Horticulture.
Lille. . . . . Cercle horticole du Nord.
Id. . . . . Société régionale d'Horticulture du Nord de la France. . . . .

Limoges . . . . Société d'Agriculture, Sciences et Arts de la Haute-Vienne.
Id. . . . . Société d'Horticulture et de Botanique.
L'Isle-Adam (S.-et-O.) . Société d'Horticulture du canton.
Lyon. . . . . Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts.
Id. . . . . Société d'Horticulture pratique du département du Rhône.
Id. . . . . Société nationale d'Agriculture.
Id. . . . . Société Linnéenne du Rhône.
Id. . . . . Société Pomologique de France.
Macon. . . . . Société d'Horticulture.
Marseille. . . . . . Société d'Horticulture des Bouches-du-Rhône.
Meaux. . . . . Société d'Horticulture.
Id. . . . . Société d'Agriculture.
Melun et Fontainebleau. Société d'Horticulture.
Montdidier . . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Montmorency . . . . . Société d'Horticulture
Montpellier . . . . . Société centrale d'Agriculture.
Id. . . . . Société d'Horticulture et de Botanique de l'Hérault.
Moulins . . . . Société d'Horticulture de l'Allier.
Nancy.. . . . . Société d'Agriculture.
Id. . . . . Société centrale d'Horticulture de Meurthe-et-Moselle.
Nantes. . . . . Société nantaise d'Horticulture.
Id. . . . . Société d'Agriculture.
Niort . . . . Société d'Agriculture des Deux-Sèvres.
Noyon . . . . Société d'Horticulture.
Orléans. . . . . . . Société d'Horticulture.
Paris . . . . Société nationale d'Horticulture de France.
Id. . . . . Société nationale d'Agriculture de France.

Paris. . . . . Société protectrice des animaux.
Id. . . . . Journal : la Maison de campagne.
Pontoise . . . . Société d'Agriculture et d'Horticulture.
Rennes. . . . . Société centrale d'Horticulture d'Ille-et-Vilaine.
Rhodez. . . . . Société d'Agriculture de l'Aveyron.
Rouen . . . . Societé centrale d'Agriculture.
Id. . . . . Société centrale d'Horticulture de la Seine-Inférieure.
Saint-Germain-en-Laye . Société d'Horticulture.
Saint-Pol (P.-de-Calais). Société d'Horticulture.
Saint-Quentin . . . . . Société d'Arboriculture et d'Horticulture de l'arrondissement.
Senlis. . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Soissons . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Toulouse . . . . Société d'Horticulture de la Haute-Garonne.
Tours . . . . Société d'Agriculture d'Indre-et-Loire.
Troyes . . . . Société d'Agriculture, des Sciences, Arts et Belles-Lettres de l'Aube.
Id. . . . . Société d'Horticulture de l'Aube.
Id. . . . . Société horticole, vigneronne et forestière de l'Aube.
Id. . . . . Société d'Apiculture de l'Aube.
Valenciennes . . . . . Société d'Agriculture, Sciences et Arts.
Valognes . . . . Société d'Horticulture.
Versailles. . . . . . . Société d'Agriculture et des Arts de Seine-et-Oise.
Id. . . . . Société des Sciences naturelles.
Id. . . . . Société des Sciences morales.
Id. . . . . Comice agricole de Seiue-et-Oise.
Yvetot . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.

ÉTRANGÈRES

Anvers	Société d'Horticulture.
Berne	Société d'Horticulture.
Binche	Société d'Horticulture et d'Agriculture
Bologne	Société agraire.
Bruges	Société d'Horticulture et de Botanique.
Bruxelles	Société d'Horticulture.
Id.	Société royale de Flore.
Colmar	Société départementale d'Agriculture.
Gand	Société royale d'Horticulure et d'Agriture.
Genève	Société d'Horticulture.
Liége	Société royale d'Horticulture.
Londres	Société d'Horticulture.
Louvain	Société d'Agriculture et de Botanique.
Malines	Société d'Horticulture.
Metz	Société d'Horticulture.
Sacramento (Etat de Californie)	Société d'Agriculture et d'Horticulture
Strasbourg	Société d'Horticulture.
Tournay	Société d'Horticulture.
Verviers	Société de Flore.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

POUR L'ANNÉE 1881.

MEMBRES DU BUREAU :

Présidents d'honneur :	M. le PRÉFET DE SEINE-ET-OISE.
	M. le MAIRE DE VERSAILLES.
Président titulaire,	M. DE BOUREUILLE.
Vice-Présidents,	M. DEFURNES.
	M. BERTIN père.
	M. DE MONTFLEURY.
	M. le colonel MEINADIER.
Secrétaire général,	M. HARDY.
Secrét. général adjoint,	M. ALBERT TRUFFAUT.
Trésorier,	M. E. DENEVERS.
Trésorier adjoint,	M. LÉON FLEURY.
Bibliothécaire,	M. CHEVALLIER.
Bibliothécaire adjoint,	M. VICTOR BART.

CONSEILLERS :

MM. BERTIN fils, POIRIER, CHRISTEN, MAINGUET (sortant en 1881) ; PAJARD, AUGUSTIN FRÉVILLE, PIGNY père, PAVARD (sortant en 1882); BRIOT, LÉON DUVAL, NOLARD, LACROIX (sortant en 1883).

COMITÉ DES DAMES PATRONNESSES :

Présidente,	Madame HEINE.
Vice-Présidentes,	Madame la Baronne PORTALIS.
	Madame BOSELLI.
	Madame CORNUAU.
Secrétaire trésorier,	M. E. DENEVERS.

COMITÉ D'ARBORICULTURE ET DE POMOLOGIE :

Président,	M. BERTIN père.
Vice-Président,	M. HARDY.
Secrétaire,	M. CHEVALLIER.

EXPOSITION

DES

PRODUITS DE L'HORTICULTURE

ET DES

OBJETS D'INDUSTRIE HORTICOLE

A FAIRE

DANS LE PARC DE VERSAILLES

Du Jeudi 23 Juin au Dimanche 26 Juin 1881

ÉPOQUE A LAQUELLE AURA LIEU LE CONCOURS RÉGIONAL AGRICOLE.

Indépendamment des Prix exceptionnels et des Médailles d'or qu'elle accorde habituellement, la Société décernera aux Exposants de l'Horticulture des Primes en argent dont la valeur totale s'élèvera à la somme de mille francs.

Une subvention spéciale de l'Administration municipale de Versailles permettra à la Société de donner à son Exposition de 1881 une importance en rapport avec le grand développement que l'Horticulture a pris dans la Région.

Un supplément au présent Programme fera connaître ultérieurement la liste des Prix exceptionnels et des Primes,

---

PROGRAMME

ARTICLE PREMIER. — La Société d'Horticulture du département de Seine-et-Oise fera, en 1881, une Exposition des produits de l'Horticulture, ***les 23, 24, 25 et 26 Juin.***

L'Exposition sera ouverte au public le ***Jeudi 23 Juin*** et les jours suivants, depuis dix heures du matin jusqu'à six heures du soir.

Les Récompenses seront distribuées en séance publique, le ***Dimanche 3 Juillet.***

ART. 2. — Tous les Horticulteurs des départements de la France et de l'Etranger peuvent prendre part à cette Exposition et aux Concours qui y sont ouverts. LES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ SONT PARTICULIÈREMENT INVITÉS A EXPOSER.

ART. 3. — Tous les produits de l'Horticulture : FLEURS, FRUITS, LÉGUMES, ARBRES, ARBUSTES, PLANTES DIVERSES, etc., sont admis.

ART. 4. — Pour tous les Concours relatifs aux produits de l'Horticulture, les Exposants forment deux séries de concurrents : les *Horticulteurs commerçants* et les *Horticulteurs amateurs*. Chaque série concourt séparément.

Les Jardiniers en chef des jardins nationaux ou publics ne concourant ni dans l'une ni dans l'autre série, pourront, s'il y a lieu, recevoir des récompenses hors ligne, sur les médailles mises à la disposition du Jury.

ART. 5. — Il pourra être attribué en prix, à chaque Concours : une *Médaille d'argent de première classe ;* une *Médaille d'argent de deuxième classe ;* une *Médaille d'argent de troisième classe ;* une *Médaille de bronze.*

Des Médailles seront mises à la disposition du Jury pour les objets dignes de récompense non prévus au présent programme.

Des rappels de Médailles seulement seront donnés aux Exposants qui obtiendraient une récompense identique à celle qu'ils auraient déjà reçue en dehors de l'Exposition pour un motif semblable.

ART. 6. — UN PRIX D'HONNEUR, fondé par le COMITÉ DES DAMES PATRONNESSES, est mis à la disposition du Jury.

ART. 7. — *Les Médailles et les prix exceptionnels que la Société pourrait obtenir de la munificence du Gouvernement, du Conseil général de Seine-et-Oise, du Conseil municipal de Versailles et d'Administrations publiques, ainsi que les médailles de mesdames les Patronnesses, seront attribuées, après le jugement de tous les Concours, en remplacement de Prix déjà décernés.*

ART. 8. — Le Jury sera composé : 1° d'un Président, d'un Rapporteur et de deux membres pris parmi les Sociétaires ; 2° de Jurés choisis parmi les notabilités horticoles étrangères à la Société ; 3° de trois Dames patronnesses.

Dans le cas où le Jury serait composé d'un nombre pair de votants et les suffrages partagés par moitié, la voix du Président sera prépondérante. (*Extrait du Règlement.*)

ART. 9. — Les Médailles et les Prix exceptionnels seront décernés dans l'ordre où ils auront été classés par la Société. (*Extrait du Règlement.*)

ART. 10. — L'acceptation des fonctions de Juré prive du droit de concourir. (*Extrait du Règlement.*)

ART. 11. — Les Artistes et les Industriels sont admis à exposer leurs produits, en tant que ceux-ci se rapportent ***directement*** à l'horticulture. Ces produits seront soumis à l'examen d'un Jury spécial.

Les frais d'installation des produits artistiques et industriels, sur l'emplacement qui leur sera affecté, de quelque nature que soient ces frais, sont entièrement à la charge des Exposants.

ART. 12. — La Société ouvre les Concours suivants :

PRODUITS DE L'HORTICULTURE

CONCOURS SPÉCIAUX

La Société d'Horticulture, désireuse d'encourager le goût des plantes et des fleurs, parmi les ***Propriétaires amateurs, et voulant les appeler à prendre part plus directement, et en leur nom personnel,*** à ses Expositions, ouvre entre eux le concours suivant dans le but de les récompenser spécialement :

Deux Objets d'art sont offerts par la Société, aux **Propriétaires amateurs** qui auront présenté la ou les plus belles collections de plantes fleuries ou non, à quelque genre qu'elles appartiennent.

PRIX FURTADO

Une médaille d'or provenant d'un legs fait par Mme Furtado sera décernée à une collection de plantes fleuries et de belle culture présentée par un horticulteur.

PRIX LUSSON

Une grande médaille d'argent offerte par Mme Lusson, Dame patronnesse, sera attribuée au plus beau lot de *Réséda*, présenté par un horticulteur.

PRIX PALMER

Un prix de cent francs, offert par M. Palmer, sera accordé à l'horticulteur ou à l'amateur qui apportera à l'Exposition deux sujets, au moins, de *Robinia hispida, établis francs de pied, sur leurs propres racines.*

Dans le cas où ce prix ne pourrait être décerné en 1881, il serait reporté à l'année 1882.

Introductions.

1er **Concours.** — Pour la Plante fleurie introduite le plus récemment en France, et jugée méritante.

2e **Concours.** — Pour la Plante à feuillage ornemental le plus récemment introduite en France, et jugée méritante.

3e **Concours.** — Pour une collection de Plantes introduites le plus récemment en France, et jugées méritantes.

Semis.

4e **Concours.** — Pour une ou plusieurs *Plantes d'ornement*, ligneuses ou herbacées, obtenues de semis par l'Exposant, non encore dans le commerce, et dont le mérite paraîtra au Jury digne de récompense.

5e Concours. — Pour un ou plusieurs *Fruits* obtenus de semis par l'Exposant, et jugés méritants.

6e Concours. — Pour un ou plusieurs *Légumes* obtenus de semis par l'Exposant, et jugés méritants.

N. B. — Les semis qui auraient déjà été couronnés par la Société ne pourront prendre part à ces Concours.

Belle Culture.

7e Concours. — Pour la Plante fleurie ou non fleurie que sa bonne culture aura fait approcher le plus de son maximum de développement et de beauté.

8e Concours. — Pour lot de Plantes à feuillage ornemental de serre, remarquables par leur développement, à quelque genre qu'elles appartiennent.

9e Concours. *Lot d'ensemble.* — Pour collection de Plantes fleuries remarquables par leur développement et leur floraison, à quelque catégorie qu'elles appartiennent.

10e Concours. *Lot d'ensemble.* — Pour lot de *Plantes marchandes* en collection, à quelque genre qu'elles appartiennent.

Serre chaude.

11e Concours. — Pour collection de trente Plantes variées de serre chaude.

12e Concours. — Pour collection de dix Plantes variées de serre chaude.

N. B. — *Le même Exposant ne pourra remplir ces deux Concours.*

13e Concours. — Pour collection de Palmiers.

14e Concours. — Pour cinq Palmiers remarquables par leur développement.

15e Concours. — Pour collection d'Orchidées exotiques en fleurs.

16e Concours. — Pour collection de *Gloxinia.*

17e Concours. — Pour dix *Gloxinia* remarquables par leurs développement et leur floraison.

18e Concours. — Pour collection d'*Achiménès* fleuris.

19e Concours. — Pour collection de trente Plantes variées de serre chaude, *remarquables par leur feuillage panaché ou ornemental.*

20e Concours. — Pour collection de dix Plantes variées de serre chaude, *remarquables par leur feuillage panaché ou ornemental.*

N. B. — *Le même Exposant ne pourra remplir ces deux Concours.*

21ᵉ Concours. — Pour collection de quarante espèces de Cactées, fleuries ou non.

22ᵉ Concours. — Pour collection de *Begonia rex* et ses variétés.

23ᵉ Concours. — Pour dix *Begonia*, remarquables par leur développement.

24ᵉ Concours. — Pour collection de *Begonia hybrides* fleuris.

25ᵉ Concours. — Pour collection de *Begonia* tubéreux.

26ᵉ Concours. — Pour la plus nombreuse collection de *Coleus*.

27ᵉ Concours. — Pour trente *Coleus* variés.

N.B.—*Le même Exposant ne pourra remplir ces deux Concours.*

28ᵉ Concours. — Pour dix *Coleus* variés, remarquables par leur développement.

29ᵉ Concours. — Pour une collection de *Dracæna* de serre chaude ou tempérée.

30ᵉ Concours. — Pour dix *Dracæna* variés, remarquables par leur développement.

31ᵉ Concours. — Pour une collection de *Croton*.

32ᵉ Concours. — Pour cinq *Croton* variés, remarquables par leur développement.

33ᵉ Concours. — Pour une collection de *Broméliacées*.

34ᵉ Concours. — Pour dix *Broméliacées* remarquables par leur développement.

35ᵉ Concours. — Pour collection de *Caladium*.

36ᵉ Concours. — Pour dix *Caladium*, remarquables par leur développement.

37ᵉ Concours. — Pour collection en fleurs de Plantes grimpantes de serre *chaude* ou *tempérée*.

38ᵉ Concours. — Pour collection de *Fougères* de serre *chaude* ou *tempérée*.

39ᵉ Concours. — Pour dix *Fougères*, de serre *chaude* ou *tempérée*, remarquables par leur développement.

40ᵉ Concours. — Pour cinq *Fougères*, de serre *chaude* ou *tempérée*, remarquables par leur développement.

N. B. — *Le même Exposant ne sera pas admis à remplir ces deux derniers Concours.*

Serre tempérée.

41ᵉ Concours. — Pour collection, en fleurs, de trente Plantes variées de serre tempérée.

42e Concours. — Pour collection, en fleurs, de dix Plantes variées de serre tempérée.

N. B. — *Le même Exposant ne sera pas admis à remplir ces deux Concours.*

43e Concours. — Pour collection de trente *Azalées de l'Inde*, fleuries.

44e Concours. — Pour collection de quinze *Azalées de l'Inde*, fleuries.

N. B. — *Le même Exposant ne sera pas admis à remplir ces deux Concours.*

45e Concours. — Pour douze espèces ou variétés fleuries d'*Azalées de l'Inde*, les plus nouvelles.

46e Concours. — Pour cinq *Azalées de l'Inde*, remarquables par leur développement et leur floraison.

47e Concours. — Pour collection, en fleurs, de trente *Pelargonium*, à grandes fleurs, en variétés bien distinctes.

48e Concours. — Pour collection, en fleurs, de quinze *Pelargonium*, à grandes fleurs, en variétés bien distinctes.

N. B. — *Le même Exposant ne sera pas admis à remplir ces deux Concours.*

49e Concours. — Pour cinq *Pelargonium*, remarquables par leur développement et leur floraison.

50e Concours. — Pour collection, en fleurs, de trente *Pelargonium* de fantaisie, en variétés distinctes.

51e Concours. — Pour collection, en fleurs, de quinze *Pelargonium* de fantaisie, en variétés distinctes.

N. B. — *Le même Exposant ne pourra remplir ces deux Concours.*

52e Concours. — Pour cinq *Pelargonium*, de fantaisie, remarquables par leur développement et leur floraison.

53e Concours. — Pour collection, en fleurs, de cinquante *Pelargonium zonale et inquinans*, en variétés distinctes.

54e Concours. — Pour collection, en fleurs, de quinze *Pelargonium zonale et inquinans*, en variétés ditinctes.

N. B. — *Le même Exposant ne pourra remplir ces deux Concours.*

55e Concours. — Pour quinze variétés de *Pelargonium zonale à fleurs doubles.*

56e Concours. — Pour dix variétés de *Pelargonium zonale à fleurs doubles.*

N. B. — *Le même Exposant ne pourra remplir ces deux Concours.*

57e Concours. — Pour cinq *Pelargonium zonale*, remarquables par leur développement et leur floraison.

58e Concours. — Pour un *Pelargonium zonale* à fleurs blanches doubles, bien fleuri.

59e Concours. — Pour lot de *Calcéolaires herbacées*, varié.

60e Concours. — Pour collection de *Calcéolaires ligneuses*.

61e Concours. — Pour collection d'*Amaryllis*, en fleurs, en espèces ou variétés distinctes.

62e Concours. — Pour collection de *Cinéraires*.

63e Concours. — Pour collection de *Cinéraires* naines, à grande fleur.

64e Concours. — Pour collection de Verveines fleuries, en variétés distinctes.

65e Concours. — Pour dix Verveines remarquables par leur développement et leur floraison.

66e Concours. — Pour collection de *Fuchsia* fleuris, en variétés distinctes.

67e Concours. — Pour dix *Fuchsia*, remarquables par leur développement et leur floraison.

68e Concours. — Pour collection de *Petunia* fleuris, en variétés bien distinctes.

69e Concours. — Pour dix *Petunia*, remarquables par leur développement et leur floraison.

70e Concours. — Pour collection d'*Agave* et d'*Aloe*.

71e Concours. — Pour collection de *Yucca*.

72e Concours. — Pour collection de *Phormium*.

73e Concours. — Pour collection de *Bouvardia*.

74e Concours. — Pour collection de *Canna*.

75e Concours. — Pour collection de *Pentstemon*.

76e Concours. — Pour collection de plantes destinées à la mosaïculture.

77e Concours. — Pour collection d'Orangers, Citronniers, etc., portant des fleurs et des fruits.

78e Concours. — Pour collection de Conifères remarquables par leur développement.

79e Concours. — Pour collection d'*Araucaria*.

Pleine terre de bruyère.

80e Concours. — Pour collection, en fleurs, d'Arbustes d'ornement de pleine terre de bruyère, en pots ou caisses.

81° Concours. — Pour collection, en fleurs, de quarante Rhododendrons de plein air, en variétés distinctes.

82° Concours. — Pour collection, en fleurs, de vingt Rhododendrons de plein air, en variétés distinctes.

N. B. — *Le même Exposant ne pourra remplir ces deux Concours.*

83° Concours. — Pour dix espèces ou variétés fleuries de Rhododendrons de plein air, les plus nouveaux.

84° Concours. — Pour cinq Rhododendrons de plein air, remarquables par leur développement et leur floraison.

85° Concours. — Pour collection, en fleurs, de trente Azalées américaines ou caucasiennes, en variétés distinctes.

86° Concours. — Pour collection, en fleurs, de quinze Azalées américaines ou caucasiennes, en variétés distinctes.

87° Concours. — Pour cinq Azalées américaines ou caucasiennes, remarquables par leur développement et leur floraison.

Pleine terre.

88° Concours. — Pour collection, en fleurs, d'Arbustes d'ornement de pleine terre, en pot ou en caisse.

89° Concours. — Pour collection de cinquante Conifères variés.

90° Concours. — Pour collection de vingt-cinq Conifères variés.

N. B. — *Le même Exposant ne pourra remplir ces deux Concours.*

91° Concours. — Pour collection de Rosiers, hautes tiges, fleuris, en pots, en cent variétés bien distinctes.

92° Concours. — Pour collection de Rosiers, hautes tiges, fleuris, en pots, en cinquante variétés distinctes.

93° Concours. — Pour collection de Rosiers, hautes tiges, fleuris, en pots, en vingt-cinq variétés distinctes.

N. B. — *Le même Exposant ne sera admis à remplir qu'un seul de ces trois Concours.*

94° Concours. — Pour collection de Rosiers, basses tiges, fleuris, en pots, en cent variétés distinctes, greffées ou franches de pied.

95° Concours. — Pour collection de cinquante Rosiers, basses tiges, fleuris, en pots, en variétés distinctes, greffées ou franches de pied.

96° Concours. — Pour collection de vingt-cinq Rosiers, basses tiges, fleuries, en pots, en variétés distinctes, greffées ou franches de pied.

N. B. — *Le même Exposant ne sera admis à remplir qu'un seul de ces trois Concours.*

97ᵉ Concours. — Pour cinq Rosiers, basses tiges, remarquables par leur développement et leur floraison.

98ᵉ Concours. — Pour lot de Rosiers, basses tiges assortis, cultivés en vue de l'approvisionnement des marchés ou de la garniture des massifs ou corbeilles.

99ᵉ Concours. — Pour lot de douze variétés fleuries de Rosiers, les plus nouvelles.

100ᵉ Concours. — Pour collection de Plantes vivaces et annuelles fleuries, en pots, en espèces distinctes.

101ᵉ Concours. — Pour collection, en fleurs, de Pivoines arborées, en espèces ou variétés distinctes.

102ᵉ Concours. — Pour collection de Pivoines herbacées, en espèces ou variétés distinctes et fleuries, en pots ou caisses.

103ᵉ Concours. — Pour collection d'Anémones à fleurs doubles.

104ᵉ Concours. — Pour collection d'Œillets remontants, en variétés, en pots.

105ᵉ Concours. — Pour collection d'Auricules, en espèces ou variétés distinctes, en pots.

106ᵉ Concours. — Pour collection, en fleurs, de Quarantaines françaises et allemandes, en pots, en variétés bien distinctes.

107ᵉ Concours. — Pour collection, en fleurs, de Pensées, à quelque genre qu'elles appartiennent.

108ᵉ Concours. — Pour collection de Plantes et d'Arbustes de tous genres, remarquables par le port ou le feuillage panaché.

109ᵉ Concours. — Pour collection d'Arbustes variés à feuillage persistant (autres que les résineux), ou d'un même genre, tels que Houx, Lierres, etc.

110ᵉ Concours. — Pour collection de Plantes pour rocailles.

111ᵉ Concours. — Pour collection de Plantes grimpantes fleuries.

112ᵉ Concours. — Pour collection de Clématites fleuries, en pots.

113ᵉ Concours. — Pour collection de Fougères, en pots.

114ᵉ Concours. — Pour collection de Plantes médicinales, en pots.

115ᵉ Concours. — Pour lot de Résédas.

Arbres fruitiers.

116ᵉ Concours. — Pour collection d'Arbres fruitiers formés.

Légumes.

117ᵉ Concours. — Pour lot de Légumes variés, forcés et de la saison.

118ᵉ Concours. — Pour lot de Légumes d'un même genre.

Fruits.

119e Concours. — Pour fruits forcés.

120e Concours. — Pour collection de Raisins présentés sur des vignes, en pots.

121e Concours. — Pour lot d'Ananas.

122e Concours. — Pour collection de variétés de Fraisiers en pots et en fruits.

123e Concours. — Pour lot de Melons et de Concombres.

NOTA. — *En dehors des Concours ci-dessus spécifiés, la Société admettra toutes autres plantes; celles-ci seront classées dans les Concours imprévus et pourront être récompensées ainsi qu'il est dit en l'article* 5.

OBJETS D'ART ET D'INDUSTRIE HORTICOLES

124e Concours. — Pour Bouquets montés, de divers genres, en un seul lot.

125e Concours. — Pour fruits conservés, rapprochés de leur meilleur état de maturité.

126e Concours. — Pour les objets ci-après : Outils et Instrument de jardinage nouveaux ou perfectionnés.

127e Concours. — Poterie usuelle et de luxe : Meubles de Jardin, Clôtures, Grillages, Serres, Châssis, etc.

128e Concours.— Pour imitation en modelé de Fruits et de Fleurs pouvant servir à l'étude des caractères distinctifs des espèces et des variétés.

129e Concours. — Pour représentation de Fleurs et de Fruits offrant, autant que possible, les caractères botaniques.

NOTA. — La Société ne se propose pas de couronner les peintures représentant des bouquets; elle récompensera les œuvres représentant avec fidélité les plantes qu'il importe de faire connaître ou de répandre dans le commerce.

PRIX SPÉCIAUX

ART. 14 (*Extrait du Règlement*). — Cultures et Agents immédiats de l'Horticulture.

I. *Les Cultures remarquables, les Procédés particuliers qui peuvent offrir de l'intérêt pour la pratique, et les améliorations importantes dans les diverses parties de l'Horticulture.*

Sur les demandes qui seront faites à cet effet *avant le 1er Mai*

1881, des Commissaires nommés par la Société se transporteront sur les lieux pour examiner les cultures et feront sur elles un rapport.

Il ne sera nommé de Commission pour visite de cultures que lorsqu'il sera démontré que ces cultures présentent un caractère réel d'intérêt.

Des médailles prises sur celles accordées par le ***Conseil général****, seront réservées comme récompenses à attribuer à ces cultures.*

II. *Les Agents immédiats de l'Horticulture qui se seront fait remarquer par de longs et honorables services dans la même maison, l'habileté dans l'exercice des travaux, et les bonnes mœurs.*

Ces récompenses s'appliquent spécialement aux hommes travaillant comme jardiniers dans les maisons particulières ou dans les établissements horticoles comme simples ouvriers.

Les demandes faites par les propriétaires ou les chefs d'établissements contiendront les noms, qualités et âge des candidats, le lieu de leur naissance, celui de leur résidence actuelle, et l'indication des endroits où ces candidats ont travaillé. Elles feront connaître le genre des services qu'ils ont rendus ou qu'ils rendent, et depuis combien de temps ils se trouvent dans cette situation. Chaque demande devra être signée par son auteur et accompagnée d'un certificat des autorités locales. Le Conseil d'administration examinera ces demandes et fera à leur égard une proposition à la Société. Ces demandes seront adressées au Secrétaire général *avant le 1er Juin* 1881. Après cette époque, aucune demande ne sera admise.

Les médailles destinées à récompenser les longs et bons services seront décernées au nom du Comité des Dames patronnesses.

RÈGLEMENT DE L'EXPOSITION

ART. 1er. — Les objets destinés à l'Exposition devront être rendus et placés, aux frais des Exposants, sous la tente, au plus tard ***le mardi 22 juin, avant six heures du soir.***

On n'admettra le *Mercredi* 23, avant neuf heures du matin, que les plantes qui compléteront les lots ou les collections. Après neuf heures du matin, terme de rigueur, aucune plante de Concours ne sera admise, sous quelque prétexte que ce soit.

La Société apportera tous ses soins à la conservation des objets exposés; *mais elle ne garantit dans aucun cas les avaries et les pertes qui pourraient survenir, quelle qu'en soit la cause.*

ART. 2. — LES EXPOSANTS SONT TENUS DE PLACER, AVANT LES OPÉRATIONS DU JURY, SUR LEURS PLANTES, DES ÉTIQUETTES PORTANT LE NOM DE CHACUNE D'ELLES, EXACTEMENT ET LISIBLEMENT ÉCRIT, LE CATALOGUE NE DEVANT PLUS MENTIONNER QUE LE NOM ET L'ADRESSE DES EXPOSANTS, AINSI QUE LE GENRE DE PLANTES OU LA NATURE DES OBJETS EXPOSÉS PAR EUX.

Ils devront, en outre, adresser *franco*, à M. le Secrétaire général de la Société, à Versailles, *la liste complète des genres de plantes ou des objets* qu'ils se proposent d'exposer, en y indiquant leurs nom, qualité et demeure.

Cette liste, destinée à la confection du Catalogue, devra être lisiblement écrite, régulière quant à la nomenclature, ***et ne sera reçue que jusqu'au samedi 18 juin au soir, terme de rigueur; passé ce délai, les exposants qui n'auraient pas satisfait à cette condition ne seront pas admis à concourir, et leur liste ne sera pas comprise dans le Catalogue.***

ART. 3. — En envoyant la liste destinée à la confection du Catalogue, chaque Exposant est tenu d'indiquer lui-même, par écrit, *le* ou *les* Concours auxquels il prétend. Le numéro placé sur son lot en portera la désignation.

MM. les Exposants sont invités à faire connaître l'espace nécessaire pour le placement de leurs lots.

ART. 4. — Les plantes, fleurs, fruits et légumes qui auront été présentés à un Concours, soit isolément, soit en groupe, ne pourront plus faire partie d'un lot destiné à un autre Concours.

ART. 5. — Des Commissaires choisis dans le sein de la Société seront chargés de pourvoir aux besoins et aux détails de l'Exposition.

Ces commissaires ne pourront faire partie du Jury.

Ils désignent la place aux Exposants et peuvent refuser d'admettre à l'Exposition tout ce qui ne leur paraîtra pas digne d'y figurer.

MM. les Exposants sont tenus de se conformer exactement à toutes les prescriptions des Commissaires, tant en ce qui concerne l'arrangement des lots que pour la disposition définitive de l'Exposition.

ART. 6. — MM. les Membres du Jury seront priés de se réunir le *Mercredi* 22 *Juin*, à dix heures très-précises du matin, dans le local de l'Exposition, pour procéder à l'examen des produits exposés, et au jugement définitif et sans appel des Concours.

ART. 7. — Après le jugement du Jury, les Commissaires feront placer au centre de chaque lot couronné une grande pancarte mentionnant la récompense et le nom de l'Exposant.

Versailles, le 6 *Janvier* 1881.

Pour la Société,

Le Secrétaire général,	Le Président,
A. HARDY.	DE BOUREUILLE.

SÉANCE DU 6 JANVIER 1881

—

COMPTE-RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. Petit-Flamey, informant qu'il a installé son appareil de chauffage au gaz dans une des serres de M. Léon Duval, horticulteur à Versailles, et priant M. le Président de vouloir bien faire examiner cet appareil par les membres de la Commission des chauffages à laquelle la demande serait renvoyée. — Le renvoi est prononcé.

Une lettre de M. Brassac, horticulteur à Toulouse, adressant un exemplaire de l'*Annuaire général de l'horticulture*, dont il est l'éditeur, et priant M. le Président de faire examiner ce livre afin qu'il puisse être l'objet d'un rapport.

Une lettre-circulaire du bureau de la Commission de permanence des horticulteurs, nommée afin de provoquer des modifications à la Convention de Berne relative au phylloxera. Par cette circulaire, la Commis-

sion fait connaître les résultats obtenus ; ils permettent d'introduire en Suisse les végétaux avec une motte de terre, à la condition que les envois soient accompagnés d'une attestation de l'autorité du pays d'origine, portant qu'ils proviennent d'un territoire préservé de l'invasion phylloxérique.

La correspondance imprimée est remise à M. le Bibliothécaire.

Exposition de 1881.

Il est donné lecture du programme de l'Exposition de 1881, qui aura lieu dans le Parc de Versailles, du jeudi 23 au dimanche 26 juin, époque à laquelle se tiendra le Concours régional agricole. La Société en adopte toutes les dispositions.

Communications.

M. Victor Bart a la parole. Notre dévoué Bibliothécaire adjoint lit une Note très intéressante sur la *Botanique des anciens*. — M. le Président lui adresse les remerciements de l'assemblée.

M. Pavard, pour faire suite aux précédentes communications lues par lui à la Société sur les plantes d'ornement de pleine terre, donne sur les *Ceanothus* et leur culture des renseignements très intéressants. Notre zélé collègue, dans la nouvelle Note qu'il présente, mentionne les meilleures espèces et variétés, et indique l'emploi que l'on peut faire des Ceanothus dans les jardins. — M. le Président lui adresse les vifs remerciements de la Société.

M. Vigouroux obtient la parole et communique un article intitulé : les *Plantes fleurissant sans terre*. Cet article est extrait du *Journal de Rouen*, ville où un massif

de plantes cultivées sans terre, à l'air libre, dans un square, aurait été maintenu fleuri pendant toute la saison dernière.

M. Truffaut fait observer que le fait n'est pas nouveau ; il regrette que le journal n'indique pas les plantes dont on s'est servi pour la floraison, car les Rhododendrons, les Azalées de l'Inde, et bien d'autres végétaux croissent et fleurissent dans la mousse humide. On sait également que beaucoup de plantes bulbeuses fleurissent alimentées seulement par de l'eau. Les Broméliacées et les Orchidées sont pour beaucoup d'espèces cultivées dans le sphagnum où elles végètent et fleurissent mieux que si elles étaient dans la terre.

M. Hardy rappelle qu'on peut obtenir des résultats analogues par l'emploi d'engrais liquides dans la composition desquels entrent des substances minérales facilement assimilables par les plantes. Les engrais chimiques, en bien des circonstances, sont préconisés dans ce but.

M. Rousseau dit qu'à Uriage, il a récolté des plantes de montagne dont la durée a été plus longue, leurs racines enfoncées dans de la mousse placée sur assiette, qu'en pleine terre.

M. Pavard croit qu'il faut d'abord élever les plantes dans la terre avant d'essayer de les faire fleurir sans cet élément de la végétation.

Au moment de lever la séance, M. le Président annonce que le Bureau de la Société va se rendre, suivant l'usage, à l'occasion de la nouvelle année, chez M. le Préfet de Seine-et-Oise et M. le Maire de Versailles, Présidents d'honneur de la Société, et invite les Membres présents à se joindre au Bureau.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Note sur la Botanique des anciens

De nombreuses recherches scientifiques ont été faites relativement aux connaissances que possédaient les anciens en botanique. Ces recherches ont servi à identifier les noms d'autrefois et les noms modernes, dans le but de rattacher les indications originaires aux nomenclatures actuelles. Elles ont servi, en outre, à rectifier un assez grand nombre d'erreurs ; elles ont été utilisées aussi à plusieurs autres points de vue.

Par quelles transformations successives les noms anciens, d'origines diverses, ont-ils pu passer ?

Comment est-on arrivé à se mettre d'accord sur la nature des plantes que les anciens avaient entendu désigner par les dénominations primitives appartenant à des langues mortes depuis longtemps ?

Les anciens avaient-ils acquis des notions certaines à l'égard des genres et des espèces ?

Pour résoudre au moins partiellement ces questions, sur lesquelles le temps et les traducteurs, ainsi que les copistes, avaient jeté un voile passablement obscur, on a rapproché et comparé avec soin les écrits des

anciens auteurs ; on a étudié la distribution géographique des végétaux ; on a examiné avec attention les plantes reproduites par la peinture sur les murs de Pompéi, ainsi que celles retrouvées dans les tombeaux égyptiens, assyriens et dans d'autres sépultures antiques ; on a examiné de même les plantes figurées par la sculpture sur des sarcophages ou gravées sur des médailles. D'habiles et patients investigateurs se sont principalement préoccupés des étymologies ; ils ont consulté les textes conservés en hébreu, en chaldéen, en persan, en arabe, en grec et en latin ; quand les originaux manquaient, on consultait les traductions, et à l'aide de tous ces documents, on est arrivé à introduire quelques clartés dans le dédale antique.

Il semble résulter des recherches faites sur cette matière que les anciens avaient parfois employé le même mot dans des sens différents, et qu'en certains cas, surtout pour les plantes non usuelles, ils s'étaient servis (comme cela se pratique maintenant pour toutes les plantes) de deux noms : le premier, déterminant le genre ; le second s'appliquant à l'espèce. Cette dernière remarque a donné à penser que la belle nomenclature botanique, due au génie de Linnée, s'était trouvée en partie basée sur les données des anciens, qui avaient seulement pressenti le principe de la classification linnéenne.

Tout cela est établi par diverses publications et particulièrement par un livre intitulé : *Réforme de la nomenclature botanique*, dû à M. le docteur Saint-Lager, de Lyon (1).

(1) Un volume grand in-8° de 155 pages, Lyon, association typographique 1880 ; Paris, J.-B. Baillière et fils.

Un très remarquable compte-rendu du livre de M. Saint-Lager a été fait dans le *Journal des Savants*, au mois de juillet dernier, par M. le docteur Eugène Fournier, de Paris.

L'ouvrage du docteur Saint-Lager n'est pas exempt de toute critique ; mais il présente un travail de réforme qui sera consulté utilement par les horticulteurs, par les botanistes, et généralement par toutes les personnes qui, au point de vue scientifique, aiment à remonter à l'origine des choses.

Travaux à faire chaque mois dans les Jardins

PAR M. DURU FILS.

Janvier.

JARDIN FRUITIER.—On peut, si le temps le permet et si le sol est meuble, continuer la plantation des arbres fruitiers ; activer les travaux de défoncement qu'on a dû commencer dès l'automne. Enlever avec soin les racines anciennes et le bois pourri. — On peut, quand il ne gèle pas, commencer la taille des espèces fruitières à floraison précoce, notamment celle des Pommiers et des Poiriers faibles, ainsi que des sortes peu vigoureuses de cette espèce. — On peut de même tailler les arbres à fruits à noyau autres que le Pêcher. — Retarder jusqu'en mars ou avril la taille des Poiriers robustes ou

très vigoureux. — Mettre en jauge et couvrir les racines des arbres arrachés qui ne pourraient être replantés sur-le-champ, afin qu'elles ne puissent être atteintes par la gelée ; s'il survient un dégel en janvier, on en profite pour débarrasser des mousses et des lichens l'écorce des vieux arbres. — Pendant cette opération, il faut porter un soin tout particulier à la recherche des anneaux d'œufs de chenilles déposés autour des rameaux. — Se bien garder de toucher à la Vigne.

Parterre. — Continuer les défoncements, refaire les gazons défectueux, favoriser par les châssis la floraison de la Violette de Parme ou autre. Couvrir de paille sèche les massifs de Jacinthes plantées à l'air libre en automne.

Orangerie et serres. — Donner beaucoup d'air et la quantité d'eau strictement nécessaire aux plantes d'orangerie et de serre froide. — Soigner la floraison des Camélias. — Dans la serre tempérée, où la floraison peut être déjà très brillante, avoir soin de ne jamais arroser les plantes fleuries avec de l'eau à une température trop basse ; cela suffirait pour arrêter la végétation. Dans la serre chaude, le jardinier doit fréquemment consulter le thermomètre pour maintenir l'égalité de température de jour et de nuit. — A mesure que la végétation des Orchidées et des Broméliacées se développe, on rapproche du jour celles qui se disposent à fleurir.

Potager. — Labourer à la bêche, mais seulement quand le sol n'est pas trop humide. — Fumer et amender les carrés de légumes. — Ouvrir des fosses pour la plantation, en mars-avril, des griffes d'Asperges, les forcer sur couches chaudes. — Entretenir de réchauds les Asperges forcées sur place.

Dans la seconde quinzaine de janvier, on met en place le plant de Choux provenant des semis du mois d'août et le plant de Romaine verte des semis du mois d'octobre ; quand la température est trop rigoureuse, ces plantations sont différées jusqu'au mois suivant. — On commence à la même époque les semis de graines d'Oignons, de Poireaux et de Carottes hâtives. — On peut aussi, si la température le permet et si la terre n'est pas trop mouillée à la suite d'un dégel, semer à l'air libre des Fèves Julienne et des Pois Michaux précoces. — Les couches chaudes et tièdes, pour diverses cultures forcées, réclament en janvier des soins assidus. — De nouvelles couches sont montées selon le besoin ; les réchauds, s'ils ont épuisé leur chaleur, sont refaits à neuf; les sentiers, dont le fumier s'est affaissé, sont rechargés pour les maintenir constamment au niveau des châssis.

C'est le moment de semer sur couches, pour les obtenir en grande primeur, les Melons, les Tomates, les Aubergines et Haricots hâtifs, dont les espèces les plus précoces sont les Noirs de Belgique et le Nain de Hollande ; s'il survient un rayon de soleil vers le milieu de la journée, on en profite pour donner un peu d'air aux plantes cultivées sous châssis. On peut, dans le courant de janvier, planter des Pommes de terre Marjolain, sur couche ; on ne doit pas se hâter d'enlever les châssis.

La Glycose

PAR M. SERRIÈRE-DUPRÉ.

Ce nom est donné au sucre de Fécule ou de Raisin (1); c'est le nom chimique. La *Glycose* contient trois fois plus d'eau que le sucre de Canne ; ce n'est pas un succédané du sucre, mais elle en a quelques propriétés.

On écrit souvent *Glucose*, ce qui est une faute contre l'étymologie, et on le fait masculin, ce qui est une faute contre l'analogie ; en effet, les noms terminés en *ose* sont presque tous féminins (*la Chlorose*, *la Nécrose*, *la Nervose*), et les noms chimiques, avec la même terminaison, sont tous féminins (*la Couperose*, sulfate de fer ; *la Mélitose*, principe cristallisable de la manne d'Australie ; *la Lactose*, sucre de lait, principe qui existe dans le lait de tous les mammifères, etc., etc.) L'étymologie du mot est γλυκυς : doux.

On trouve la Glycose, en parties plus ou moins abondantes, dans les féculents et dans l'amidon, en traitant ce dernier par l'acide sulfurique. On obtient alors un produit qui porte le nom de sirop de fécule ou de sirop d'amidon. Mais on trouve aussi la Glycose dans le miel. Selon Soubeiran, le miel serait un mélange, en proportions variables, de Glycose cristallisable, de *Glycose dextrogyre*, c'est-à-dire déviant à droite les rayons de la lumière polarisée, et de sucre liquide incristallisable ou *Glycose lévogyre*, c'est-à-dire déviant à gauche les mêmes rayons de lumière.

(1) Pendant le blocus continental, signé le 21 novembre 1806, le sirop de raisin servait de matière sucrante, le sucre de canne étant à un prix très élevé.

Le sucre est souvent additionné de Glycose, mais il est facile de reconnaître ce mélange au moyen de procédés chimiques. Voici le mode de procéder le plus facile. On prend : sucre, 5 gr. 8 ; eau, 1|32 de litre ; potasse caustique pure, 1 gramme. On introduit toutes ces substances dans un tube de verre fermé à l'une de ses extrémités, et l'on chauffe jusqu'à l'ébullition. Si le sucre est pur, la potasse ne détermine pas de coloration bien sensible ; si, au contraire, le sucre est mélangé de Glycose, il y a colocation d'autant plus intense que la quantité de celle-ci est plus considérable. La même réaction a lieu avec la liqueur de Lœwenthal, mélange de carbonate, de tartrate de soude et de perchlorure de fer. Cette liqueur est ainsi composée : acide tartrique, 60 ; carbonate de soude cristallisé, 240 ; perchlorure de fer cristallisé, 5 à 6 ; eau distillée, 500. A chaud, du reste, tous les alcalis, voire même leurs carbonates, produisent cet effet. Celui de chaux donne une coloration très faible. Les bicarbonates ne produisent point ce phénomène, ce qui peut servir à les distinguer des carbonates.

On peut encore mentionner le procédé saccharimétrique de M. Péligot, fondé sur la différence d'action que la chaux exerce sur la Glycose et sur le sucre de Canne ; mais il est un moyen de reconnaître si, dans un composé sucré, se trouve un mélange de Glycose tirée de l'amidon ; c'est de le traiter par le sulfate d'indigo (indigo en liqueur). Si ce sulfate, additionné d'un excès de carbonate de potasse ou de carbonate de soude, est bouilli avec une liqueur renfermant de la Glycose, la couleur bleue disparaît ; rien de semblable ne se produit avec le sucre de Canne ou les composés dans lesquels l'emploi du sucre est forcé.

La Glycose sert souvent à adultérer la *glycérine* (prin-

cipe doux des huiles), cette substance découverte il y a plus d'un siècle et connue dans le commerce depuis une vingtaine d'années seulement. La glycérine est employée comme dissolvant et agent conservateur ; c'est ce dont on se sert souvent en hiver pour mettre sur les mains, lorsque l'on a des crevasses ou des gerçures à la peau, et c'est sans doute à son principe sucré et mucilagineux qu'elle doit de former sur la peau comme une espèce de pellicule. La glycérine est fournie en abondance par les eaux des fabriques de bougies stéariques, et souvent elle est additionnée de Glycose ou de sirop de sucre pur. Voici le moyen de reconnaître ces mélanges : On ajoute à la glycérine quelques gouttes d'acide sulfurique concentré, et on chauffe au bain-marie pour chasser l'eau, une coloration noire accuse la présence du sucre de Canne ; celle de la Glycose est décelée par une coloration brune qui se manifeste lorsqu'on chauffe la glycérine jusqu'à l'ébullition, après y avoir ajouté le tiers de son volume de lessive de potasse.

On a appliqué la glycérine à la conservation du vaccin ; on peut l'employer aussi pour l'extraction des arômes et pour la conservation des fleurs.

Lorsque l'on traite les matières premières pour obtenir le sirop de fécule, on obtient d'abord un produit qui porte le nom de *Dextrine*, parce qu'elle a la propriété de dévier à droite le plan de la lumière polarisée. La dextrine est très employée aujourd'hui en chirurgie, pour le pansement des fractures. Elle est sous forme de poudre jaunâtre et ressemble beaucoup à la farine de maïs. On la délaie dans une quantité suffisante d'eau-de-vie ou d'alcool camphré, de façon à en faire une pâte de la consistance du miel, et on étend ce mélange sur des bandes préparées pour envelopper le membre fracturé.

Pour en terminer, la Glycose entre aussi dans la contrefaçon de la *manne* ordinaire, *manne grasse, manna pinguis*, qui paraît avoir été connue de toute antiquité et que les anciens nommaient *miel de l'air* ou *de rosée*. On remplace cette matière purgative par un mélange de farine, de poudres purgatives, de miel et de Glycose, mais l'addition de ce dernier produit est peu fâchense.

L'Hylésinus piniperda

PAR M. DEFURNES.

Dans la dernière séance, notre collègue, M. Maxime Barbier, a présenté à la Société des sommités de Pin sylvestre, qui avaient été attaquées et détruites par un petit insecte dont il a montré plusieurs échantillons.

Ce destructeur, un des plus grands ennemis du Pin, porte, en entomologie, le nom d'*Hylésinus piniperda*, genre de coléoptères tétramères, de la famille des xylophages (mangeurs des bois) et de la tribu des scolytaires, établie par Fabricius.

L'Hylésinus, comme vous avez pu le remarquer, est d'un noir mal teint ou marron foncé. Il a environ cinq millimètres de longueur ; le prothorax est rétréci en avant, ce qui le distingue des Botriches, qui ont cette partie aussi large que celles qui porte les élytres ; toute la surface de son corps est comme chagrinée.

La larve et l'insecte parfait, quoique tous les deux xylophages, ont des mœurs assez différentes, que nous allons vous faire connaître, d'après M. de La Blanchère.

C'est au premier printemps qu'on rencontre les Hylésinus sous les écorces des Pins. La femelle recherche, de préférence, les souches récentes ou les arbres nouvellement tombés ; à défaut de ceux-ci, elle choisit ceux dont la végétation est la moins vigoureuse.

Après avoir trouvé un endroit qui lui convient, elle s'enfonce perpendiculairement dans l'écorce, à l'aide de ses mandibules, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que son abdomen apparent. Dans cette position, elle attend le mâle.

Une fois la fécondation opérée, elle continue sa galerie au travers de l'écorce; arrivée au liber, l'Hylésine fait un coude brusque, se dirige dans le sens de la longueur de l'arbre et vers la cime, en creusant une galerie, sur les côtés de laquelle elle dépose ses œufs, au nombre d'environ 120 à 130.

Les petites larves, qui éclosent en très peu de temps, continuent les dégâts de leur mère; elles rongent le liber, qu'elles sillonnent de galeries, se nourrissant de la substance qu'elles en retirent. Arrivées à tout leur accroissement, elles quittent le liber, repassent dans l'écorce, y creusent une petite chambre et se transforment en chrysalides. Vers le mois de juillet apparaît l'insecte parfait. Nous allons voir que les dégâts, que cause ce petit coléoptère, sont encore plus considérables que ceux occasionnés par sa larve.

Une fois sorti, l'insecte creuse, avec ses mandibules, un petit trou rond, de la grosseur de son corps, à la base des jeunes pousses de un, deux ou trois ans; arrivé au centre, il remonte et creuse la jeune tige, le

long du canal médullaire, jusqu'au bourgeon terminal, par lequel il sort le plus ordinairement, pour recommencer la même opération sur une autre branche. Quelquefois, l'Hylésine, arrivée au sommet du bourgeon, revient sur ses pas le long de sa galerie, et ressort par où elle était entrée.

Ce travail dure environ trois mois ; aux approches de l'hiver, l'insecte abandonne les jeunes pousses, revient au pied des arbres y chercher un abri dans la mousse et quelquefois sous l'écorce, même jusqu'à l'aubier, pour y passer la mauvaise saison et attendre le printemps pour recommencer son travail destructeur.

PLANTES D'ORNEMENT DE PLEINE TERRE

TROP PEU EMPLOYÉES DANS LES PLANTATIONS

Les Ceanothus

PAR M. PAVARD.

La famille des Rhamnées est composée pour la majeure partie de genres intéressants à différents points de vue. Plusieurs d'entre eux sont précieux pour l'industrie, certains autres sont utiles pour l'ornementation des jardins. Parmi ceux-ci, quelques espèces sont remarquables par l'ampleur, la beauté et la persistance du feuillage ou par les dimensions que peuvent atteindre

les sujets. Elles sont utilisées fort avantageusement dans des plantations de quelque étendue.

Les Ceanothus appartiennent à la famille des Rhamnées.

Notre intention n'étant pas de mentionner aujourd'hui toutes les variétés de Ceanothus, nous ne parlerons que d'un genre ayant presque exclusivement l'avantage de fournir une floraison qui, à elle seule, mérite d'attirer l'attention des amateurs.

Nous nous occuperons seulement des variétés de pleine terre que l'on a présentées à tort comme réclamant des soins exceptionnels, la terre de bruyère, l'orangerie, etc.

Beaucoup de personnes connaissent une espèce assez répandue : le *Ceanothus Americanus*, dont certains jardins possèdent quelques touffes, ce charmant arbuste, au port gracieux et à l'abondante floraison, formée de microscopiques et innombrables petites fleurs blanches réunies en ombellules agglomérées en thyrses ou épis terminaux, dressés en grand nombre sur des rameaux d'un bois rougeâtre, au feuillage oblong, vert gai, alterné et à bords dentés. La hauteur moyenne du Ceanothus Americanus est d'environ un mètre, mais il n'est pas rare d'en rencontrer de plus grands, qui vont jusqu'à deux mètres et plus lorsqu'ils se trouvent dans un sol et à une exposition qui leur conviennent le mieux.

Pour l'exposition, celle qu'il importe de leur choisir de préférence, est la plus abritée possible des grands froids.

Pour le sol, il faut une bonne terre substantielle, plutôt légère que par trop compacte, car leurs racines sont pivotantes pour la plupart. On voit que la terre de bruyère ne leur est pas absolument nécessaire, à moins

toutefois qu'on veuille s'en servir pour modifier la nature d'un sol qui ne pourrait leur convenir.

Les belles touffes que nous avons vues en différents endroits, de certaines variétés de Ceanothus et qui étaient arrivées à un assez grand développement, n'auraient pu, livrées à elles-mêmes, atteindre le degré de force et la régularité de formes qui ont attiré mon attention.

On sait que les inflorescences des Ceanothus, comme chez un certain nombre d'autres espèces d'arbustes, telles que les Spiræas, etc., sont toujours situées à l'extrémité des bourgeons développés l'année même.

Cet avantage est encore mieux assuré et en même temps on obtient une forme plus régulière par la pratique d'une taille toute primitive et des plus simples, qui consiste à *rapprocher*, sur le bois de l'année précédente, à quelques yeux de distance du vieux bois. Cette taille doit se faire au printemps ; elle augmente la force des rameaux et empêche les vides de se produire, en même temps qu'elle permet d'augmenter graduellement chaque année les dimensions en hauteur et largeur.

Si l'on veut reconstituer des touffes de Ceanothus, on pourra le faire en les rabattant presque au ras de la terre, car ils repoussent très bien à la base. Les observations précédentes s'appliquent non seulement au Ceanothus Americanus, mais encore à toutes les variétés dont nous avons à parler comme étant estimables et qui, à notre avis, sont peu ou pas assez répandues.

Les coloris qui ont été obtenus jusqu'ici par d'heureux semis ne sont, il est vrai, pas très nombreux ; mais, pour les Ceanothus ainsi que pour bien d'autres genres de plantes, si on n'est pas encore arrivé à la per-

fection, on doit s'estimer heureux des résultats obtenus de nos jours. Les anciennes espèces Ceanothus Azureus, Delillianus, etc., sans être délaissées positivement, sont pourtant surpassées de beaucoup par leurs descendantes. Nous allons citer quelques-unes d'entre elles.

Parmi les coloris : bleu, bleu clair, bleu foncé, nous pouvons recommander les variétés suivantes : Gloire de Vaise, bleu tendre ; Léon Simon, bleu violacé ; Arnoldii, bleu cendré ; Marguerite Audusson, grande fleur bleue ; Abel Carrière, bleu à grands panicules ; Lucie Simon, bleu céleste ; Lucie Moser, bleu foncé ; Gloire de Versailles, grands panicules bleu azur ; ces dernières surtout sont dignes au plus haut point de mériter l'attenton par la beauté exceptionnelle du coloris, par l'ampleur du feuillage vert foncé, et aussi par leur robusticité toute particulière.

On possède, en outre, un certain nombre d'autres variétés à fleurs roses de diverses nuances, qui tendent à s'accentuer de plus en plus franchement. Nous signalerons les plus remarquebles : Président Réveil ; Théodore Frabel ; le Géant ; Albert Pittet ; Madame Emile Bertin ; Rose Carmin, etc. ; ces dernières à thyrses assez volumineux d'un rose des plus vifs.

Ensuite, viennent, comme nuances intermédiaires, les variétés : Amabilis, blanc rosé ; Albidus longispicata, blanc crème, grandes fleurs ; Marie Simon, blanc rosé, à grands panicules ; Ovatus roseus, rose pâle ; enfin l'Américana grandiflora alba, à grandes fleurs blanc pur.

Toutes les variétés de ce beau genre, dont nous avons essayé de donner un faible aperçu, ne sont sans doute pas les seules méritantes qui en existent aujourd'hui, mais elles doivent être considérées comme pouvant

prendre et garder encore longtemps leur place parmi les plus belles.

L'époque de la floraison des Ceanothus est aussi par elle-même d'un avantage assez considérable ; elle commence en juillet pour se continuer sans interruption jusqu'aux premières gelées, c'est-à-dire jusqu'en novembre. Dans certains de nos établissements horticoles, on peut les voir fleurir pendant ce laps de temps, notamment dans les belles pépinières si bien connues, fondées par M. Bertin, à Versailles, dont le digne successeur est M. Moser.

Quant à la multiplication des Ceanothus, on sait que, pour les semis, ils se font au printemps et qu'on ne réussit pas moins bien en les faisant en pleine terre qu'en terrine. Pour la pleine terre, il suffit de semer, en terre douce, à une situation abritée, à demi-ombre et de très peu recouvrir les graines qui doivent être bien adhérentes au sol ; les bassinages faits à propos sont indispensables à la germination ; on a soin de ne pas semer trop dru, on obtiendra ainsi, la même année, du plant assez fort pour pouvoir être mis en place en pépinière. Si on veut multiplier les variétés méritantes et celles obtenues de semis, on opère par marcottages, par boutures ou par greffe en fente à l'étouffée en mars, sur tronçons de racines ou sur de jeunes sujets de Ceanothus Americanus tenus en pots à cet effet et qu'on greffe au ras du sol.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Dracæna indivisa Pigny. — Obtenue par notre collègue, M. Pigny, horticulteur à Rueil, l'espèce dont nous allons parler a été décrite par M. Carrière, dans la *Revue horticole*. Il la considère comme des plus remarquables par son aspect général, complètement différent de celui que présente le type dont elle sort, et qu'elle surpasse de beaucoup.

Elle est d'une vigueur excessive ; ses feuilles, d'un beau vert, très rapprochées, larges de sept à huit centimètres, longues de soixante-dix à quatre-vingts, sont subdressées, longuement atténuées à la base et rétrécies en pointe au sommet qui, en se réfléchissant légèrement, donne à l'ensemble un cachet tout particulier de beauté —on pourrait même dire de grandiosité— ce qui rend cette plante éminemment propre à la décoration. Qu'on se figure, en effet, une sorte de *Yucca pendula* gigantesque, à feuilles subdressées, gracieusement écartées, formant une masse élégante, et l'on aura une idée de la plante dont nous parlons. Voilà pour la partie ornementale. Au point de vue scientifique le *Dracæna Pigny* n'est ni moins remarquable ni moins intéressant ; en effet, il relie la section des Dracænas à feuilles étroites à ceux dont les feuilles sont larges ; il est, tant par sa vigueur que par sa rusticité, l'une des plus jolies espèces à employer pour la décoration des appartements. Ajoutons que sa multiplication est facile par boutures, qui reprennent très bien et par les nombreux turions que la plante développe sur sa souche.

Croton Bergmani. — Nos collègues, MM. Chantrier frères, horticulteurs à Mortefontaine, ont envoyé l'an dernier à notre Exposition une très belle collection de *Crotons* de semis, qui a été récompensée par la médaille d'or de Mme Heine, présidente du Comité des Dames patronnesses. Parmi les variétés obtenues par ces habiles semeurs, se trouvait le *Croton Bergmani*, qui a été justement admiré pour ses belles panachures et l'ampleur de ses feuilles. Une jolie gravure, représentant cette magnifique plante, est annexée à la 7e livraison de l'*Illustration horticole* (1880, p. 102). Après avoir signalé cette nouvelle variété, M. E. André s'exprime ainsi : « Nous en avons vu chez MM. Chantrier, dans la petite serre où ils cultivent leurs plus beaux exemplaires, aussi serrés que le sous-bois d'une forêt vierge de l'Amérique du Sud, qui s'emportaient avec une force extraordinaire et fournissaient des jets de la grosseur du pouce avant de se ramifier. Que l'on juge, avec une pareille végétation, de la grandeur des feuilles qui entourent ces tiges à écorce brillamment colorée ! Leur limbe elliptique est ondulé; sur le fond vert, une large bordure jaune clair, avec des zébrures du même ton qui entourent les nervures, produisent le plus brillant effet.

« Cette variété de choix paraît reculer à l'extrême les limites du possible dans les innombrables produits de ce genre polychrome par excellence; et, cependant, nous avons vu des semis récents qui promettent de nouvelles merveilles. »

ERRATA. — Dans la Table générale de l'année 1880, au lieu de : Emploi de *la serre* en horticulture, lisez : Emploi de *la suie*.

Même année, douzième numéro, page 233, au lieu de : M. de Montfleury a été élu par 22 *voix* sur 44 votants, lisez a été élu par 29 *voix*.

SÉANCE DU 3 FÉVRIER 1881

COMPTE-RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise informant que le Conseil général a alloué à la Société, à titre d'encouragement pour l'exercice 1881, une médaille d'or de 100 francs, deux médailles d'or de 50 francs et cinq médailles d'argent de 17 fr. 50.

Une lettre de M. le Préfet transmettant un exemplaire de la loi sur l'enseignement départemental et communal de l'agriculture ainsi qu'un programme du concours pour l'emploi de professeur départemental de l'agriculture. En même temps il invite la Société à donner son avis sur le programme de ce Concours et à désigner trois Membres dont les noms serviront à établir la liste du jury que doit dresser la Commission départementale. Le Conseil d'administration, dans la séance qu'il vient de tenir, a désigné MM. de Boureuille, Defurnes

et Hardy, en les priant de vouloir bien indiquer, s'il y a lieu, les modifications à apporter au programme.

Une lettre de M. le Préfet qui transmet une affiche annonçant que le Concours agricole de la région dont fait partie le département de Seine-et-Oise aura lieu en 1881 à Versailles, et qui demande, au nom de M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, de faire placarder cette affiche dans le lieu ordinaire des réunions de la Société.

Une lettre de notre collègue M. Monier, cimentier-rocailleur, demandant une Commission pour examiner un réservoir qu'il a établi, d'après son système (ciment et fer), chez M. Poirier, horticulteur à Versailles. La Société accueille cette demande et M. le Président nomme, pour composer la Commission, MM. Bournet, Constant Fontaine, Euvé, Quéro, Honoré Dusouchet, Pajard, Bertin père, et Albert Truffaut.

Une lettre de notre collègue M. Petit-Flamey, annonçant que l'appareil de chauffage au gaz qu'il a établi dans une serre, chez M. Duval, horticulteur à Versailles, est en plein fonctionnement, et priant la Société de le faire examiner. M. le Président renvoie cette demande pour qu'il y soit fait droit à la Commission permanente des chauffages, laquelle est actuellement composée de MM. Constant Fontaine, Defurnes, Renaud aîné, Pigny père, Léon Duval, Poirier, Truffaut père, Albert Truffaut, Petit-Flamey, de Vendeuvre, Pilon, Germain, Hardy, colonel Meinadier et Victor Bart.

Une lettre du Bureau de la Société qui vient de se fonder à Lille sous la dénomination de *Société régionale d'Horticulture du Nord de la France*, demandant à correspondre avec notre Association. Sur l'avis favorable du Conseil d'administration l'assemblée décide que cette

Société sera inscrite au nombre des Associations correspondantes.

Avis relatif à la convocation aux séances.

Le Secrétaire général a la parole. Il fait part à la Société de la décision que vient de prendre le Conseil d'administration de ne plus adresser aux Membres de la Société, chaque mois, une lettre de convocation pour la séance mensuelle. Cette décision a été provoquée en vue d'éviter les frais de poste relativement élevés qui sont réclamés aujourd'hui par l'administration toutes les fois que la lettre de convocation est jointe au journal. Le Conseil a pensé qu'il serait suffisant d'indiquer les jours de réunion sur la couverture du journal, ce dernier paraissant régulièrement chaque mois maintenant, grâce à la collaboration active et dévouée de notre zélé Bibliothécaire adjoint M. Victor Bart. Toutes les Sociétés d'Horticulture emploient, d'ailleurs, ce moyen qui remplacera, pour nous, avantageusement, la lettre de convocation. La Société approuve la décision du Conseil.

Communications.

La parole est donnée à M. Victor Bart pour lire une note intitulée : *Questions de physiologie végétale.* Ces questions sont soulevées à propos d'un article dont il est l'auteur, traitant *de l'influence de la durée du jour sur les végétaux.* M. Victor Bart espère que notre collègue, M. Emery, professeur à la Faculté des sciences de Dijon, lui donnera une solution dont la Société aura communication. — Remerciements.

M. Lequin envoie son rapport sur les cultures de Begonia tubéreux, de M. Glimpier, jardinier chez M. Barré

à Rueil (Seine-et-Oise); les conclusions tendant au renvoi à la Commission des récompenses sont adoptées. A l'occasion de ce rapport dans lequel il est dit que M. Carrière, rédacteur en chef de la *Revue horticole*, a constitué un nouveau genre de Begonia sous le nom de Begonia Glimpieri, M. Barré dit que M. Carrière est dans l'erreur ; le Begonia Glimpieri n'est pas autre chose qu'un Begonia erecta.

Il est donné lecture d'une note due à M. Duru fils, sur les travaux à effectuer dans les jardins pendant le mois de février. A ce sujet, M. Albert Truffaut propose de nommer une Commission qui serait chargée de faire un *Calendrier horticole*, afin de rendre un travail de ce genre aussi complet que possible. M. Hardy appuie cette proposition et rappelle que déjà en 1868 la Société a publié le *Calendrier horticole du maraîcher*, par M. Lenormand père, horticulteur, d'une réputation justement acquise, et celui des *Semis et plantations* à faire chaque mois, par MM. Vilmorin-Andrieux et Cie. Le nouveau Calendrier complèterait ce que la Société a déjà commencé depuis longtemps et avait renouvelé en 1879-80, par un travail dû à M. Renaud aîné. La Société, adoptant la proposition, M. le Président nomme, pour composer la Commission, MM. Albert Truffaut, Duru fils, Renaud aîné, Pajard, Bertin père, Hardy, Chevallier, Driot, Barré et Pavard.

M. Baget émet l'opinion que le Calendrier devra, autant que possible, distinguer les sols et les expositions entre eux, car les dates des semis varient selon la nature du sol et celle de l'exposition. Ainsi, chez lui, il a une altitude de 165 mètres et un sol imperméable ; il est obligé de faire certains semis de très bonne heure et d'autres tard pour éviter les hâles de mars. M. de Bou-

reuille pense que la température moyenne des lieux devrait aussi être prise en considération.

M. Chevallier lit son compte-rendu de la XXII[e] session du Congrès Pomologique et donne la liste des fruits admis par le Congrès. — Remerciements.

Notre zélé collègue, continuant à avoir la parole, donne lecture d'une très intéressante note sur le *Soja hispida* ou Pois oléagineux du Japon, dans laquelle il fait ressortir les avantages que présente cette plante au point de vue de l'alimentation publique. Au Japon, en Chine et en Cochinchine, le Soja est employé à la nourriture de l'homme sous diverses formes et il entre dans la consommation courante. C'est donc pour ces contrées une plante précieuse. Les essais tentés en Europe et en France font espérer qu'elle ne tardera pas à y être cultivée en grand.

M. Christen a eu chez lui une vingtaine de pousses de Soja, il en a consommé les graines à l'état frais et les a trouvées très bonnes. La variété qu'il a cultivée est à graines jaunes et ne donne que trois à quatre grains par gousse. La Société d'Horticulture d'Etampes en fait un grand cas.

MM. Pajard et Hardy ont cultivé chacun de leur côté le Soja, il y a plus de 25 ans, et n'ont pu avoir de graines à maturité sous le climat de Versailles.

M. Maxime Barbier dit qu'en Hongrie on le cultive beaucoup comme plante fourragère; elle y mûrit ses graines.

M. Pajard, à propos de la graine du Soja torréfié, citée par M. Chevallier, comme un bon succédané du café, rappelle que le Lupin varié peut servir au même usage.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Questions de Physiologie végétale.

A l'occasion de l'article de Chronique mensuelle, inséré au *Journal de la Société* (numéro d'août 1880), portant pour titre: *De l'influence de la durée du jour sur les végétaux*, des questions de physiologie végétale ont été soulevées. Il s'agissait de savoir si le Blé peut se perpétuer, même à l'état d'herbe vivace, dans les contrées intertropicales, sans la condition de s'y reproduire tout naturellement par la chute sur le sol des grains mûrs que contiennent les épis.

Ce point de départ a amené l'examen d'autres questions qui s'y rattachent.

Un botaniste distingué, M. le docteur Eugène Fournier, auquel les questions soulevées avaient été soumises, a envoyé la réponse suivante :

« C'est un fait bien connu que le Blé ne réussit pas entre les tropiques. Au Nicaragua, il existe un moulin, mais c'est dans la province de Ségovie, qui est montagneuse et, par conséquent, plus fraîche. Au Mexique, dans les environs de Zalapa (500 mètres d'altitude), l'illustre naturaliste Humboldt n'a vu le Froment cultivé que comme fourrage. (*De distributione geographica plantarum*). Les expériences de MM. Edwards et Colin sur la

végétation et la germination (*Annales des sciences naturelles*, janvier 1836) montrent que la réunion de l'humidité et d'une grande chaleur — ce qui est le propre des climats intertropicaux dans les régions basses — déterminent les céréales à pousser uniquement de feuilles.

« D'un autre côté, l'on sait fort bien qu'en général une plante, même annuelle, qui ne peut fructifier, tend à devenir vivace ; tout comme on obtient la fructification d'une plante vivace qui s'obstine à ne produire que des rameaux à feuilles, en la mutilant et en la gênant. Il y a antagonisme entre les deux appareils qui servent, l'un à la vie, l'autre à l'espèce. »

Le débat prenant ces proportions élevées, je n'avais plus qu'une chose à faire : m'adresser à M. Emery, membre correspondant de la Société, professeur de botanique à la Faculté des sciences de Dijon, et auteur d'un grand travail sur *la Vie végétale*, publié par la librairie Hachette, travail dans lequel l auteur, en s'occupant de l'organisation et de la vie des végétaux, interprète les lois de la géographie des plantes, et traite de la subordination de l'organisme au milieu qui le fait vivre. J'avais eu l'avantage de pouvoir rendre compte du livre de M. Emery dans le *Journal de la Société* (pages 193 et suivantes, juillet 1879.)

Voici ce qu'a répondu l'éminent professeur, M. Emery.

« FACULTÉ DES SCIENCES.

« Dijon, le 6 décembre 1880,

« Monsieur et cher confrère,

« Je ne sais comment vous remercier de la peine que vous avez prise en rendant compte à la Société de *la Vie végétale*.

« J'ai lu votre article avec le plaisir qu'éprouve toujours un père, en entendant parler et bien parler de son enfant.

« Vous avez saisi avec justesse et rendu avec précision la pensée dominante de *la Vie végétale*. Et ce n'est pas, croyez-le, un banal compliment que je vous adresse. J'ai lu bien des comptes-rendus de mon livre, fort peu faisaient ressortir, aussi bien que le vôtre, l'idée philosophique qui m'inspirait en l'écrivant.

« Vous voulez bien, dans votre lettre, me demander mon sentiment sur quatre points de physiologie végétale. Ce sont là de très grosses questions que vous me posez ; questions qui m'occupent depuis des années ; mais j'ai des obligations pressantes de librairie qui, en absorbant tout mon temps, ont déjà retardé, à mon grand regret, ma réponse à votre aimable lettre ; elles ne me permettront pas d'écrire avant un mois ou deux la note que vous avez bien voulu me demander. »

En attendant que M. Emery puisse remplir sa promesse, il me paraît utile de vous faire connaître dans quels termes j'ai cru devoir poser les questions de physiologie végétale, sur lesquelles M. Emery ne tardera pas, sans doute, à donner son avis.

1er point.—Est-il certain que, dans les régions intertropicales, la réunion de l'humidité et d'une grande chaleur détermine les céréales *à pousser uniquement de feuilles* ?

2e point. — Une plante *annuelle*, qui ne pent fructifier, tend-elle réellement à devenir *vivace*?

3e point. — S'il n'y a plus de *fructification*, quelle qu'en soit la cause, comment s'opère la *reproduction* ?

4e point. — Y a-t-il *antagonisme* entre les deux appareils qui servent, *l'un à la vie*, *l'autre à l'espèce* ?

M. Emery est averti que son avis sera communiqué, avec empressement, à la Société d'horticulture.

En terminant, il y a lieu de faire remarquer que si, au Sénégal, le Blé est devenu une simple herbe vivace, on pourrait peut-être se demander ce que le climat sénégalien a fait du Riz, du Maïs, de la Canne à sucre et du Bambou qui, comme le Blé, appartiennent à la famille des Graminées.

Travaux à faire chaque mois dans les Jardins

PAR M. DURU FILS.

Février.

Jardin fruitier. — Hâter les plantations des arbres fruitiers ou d'agrément. — Enterrer les Cerisiers et les Abricotiers en plein vent à haute tige plus profondément que les autres espèces. — Continuer la taille des Pommiers, des Poiriers et des arbres à noyau. — Recueillir les rameaux destinés à servir de greffes ; ils seront plantés au nord, à l'ombre. — Rabattre les tiges de Framboisiers pour les faire ramifier et obtenir plus de fruits. — Vers la fin du mois, partout où les replantations auront été effectuées et la taille faite, s'occuper du labour général. — Tailler la Vigne avant le mouvement de la sève, et choisir des sarments les plus vigoureux pour en faire des boutures.

Potager. — Labour des carrés et continuation des travaux qui n'ont pu être achevés dans le mois précédent. Il arrive que la première quinzaine de février amène les froids les plus rigoureux de l'année. Quand la température de l'hiver se comporte de cette manière, toutes les cultures à l'air libre sont forcément suspendues dans le potager. Dès que le temps est radouci, il faut mettre en pratique le principe de toute bonne culture potagère, qui consiste de mener de front deux cultures différentes

sur le même terrain; les Romaines vertes, élevées sous cloche ou sous châssis, peuvent être plantées en pleine terre. Les semis de Carottes, Cerfeuil, Persil, Poireau de Rouen, Panais, Oignons, Scorsonère, Epinards, Chicorée sauvage, Pimprenelle, Oseille, etc. — On plante l'Ail, les Échalottes. On repique sur de bons ados de la Romaine verte, élevée sous châssis. Si l'on a de grandes plantations d'Asperges à faire, la terre sera préparée de bonne heure en février, afin qu'elle s'améliore au contact de l'air. — Pour les couches chaudes et tièdes, le travail est à peu près le même qu'en janvier. On sème les Melons dont les fruits ne sont pas de grande primeur. Le plant de Melons, d'Aubergines et de Tomates, provenant des semis faits en janvier, est repiqué sur couches. Les semis de Radis sont continués sur couche. On devra repiquer à demeure sur couches neuves : Piments, Concombres Melons, Laitues gotte, Romaines, Choux-Fleurs, etc. — Semer sur couches chaudes Chicorée fine d'Italie, et planter des Asperges sur couches pour remplacer celles dont les produits s'épuisent.

Parterre. — Nettoyer les arbres de leur bois mort, faire la suppression des branches inutiles ou mal situées; activer la plantation des arbres, ainsi que le labour des massifs. Transplanter dans les plates-bandes des Campanules, Œillets de poëte, Aconits, Phlox vivaces, Julienne, Giroflée de muraille, Aubrietia, Corbeille d'or. Semer sur couche les Quarantaines, Amarantes, Cobéa, Sensitive, Verveine, Pervenche de Madagascar, Petunia, Stevia serrata, etc. Découvrir, quand le temps le permet, les massifs de Jacinthes.

Orangerie et serres. — Ne pas donner plus de cinq à six degrés de chaleur à l'orangerie et à la serre froide

N'arroser les plantes qui s'y trouvent que pour les empêcher de souffrir. Dans la serre tempérée, enlever les feuilles mortes. Arroser fréquemment les plantes en fleurs ou près de fleurir. Seringuer avec de l'eau tiède les Broméliacées et les Orchidées disposées à fleurir. Semer les Bégonia tubéreux, les Gloxinia, etc.

Le Soja hispida

POIS OLÉAGINEUX DU JAPON

PAR M. CHEVALLIER.

Depuis quelque temps les journaux horticoles contiennent de nombreux articles au sujet de l'acclimatation d'un nouveau légume, le *Soja hispida* qui, bien que connu depuis le commencement de ce siècle, avait été relégué jusqu'à présent dans les jardins botaniques. Ce sont les voyageurs ayant résidé au Japon qui ont fait connaître les divers emplois de ce légume favori des Japonais et ont donné l'idée de l'introduire en Europe. Le Jardin d'acclimatation de Paris en a essayé la culture, puis en a distribué des graines à quelques Sociétés, et notamment à la Société d'Horticulture d'Etampes et à la Société centrale de France.

Ce nouveau légume n'est, en réalité, ni un Pois, malgré les apparences, ni un Haricot ; c'est un Dolique. Il a réussi au-delà des prévisions. En ce moment il est vivement recommandé comme devant faire une concurrence assurée à la Pomme de terre.

M. Vavin, l'un des zélés propagateurs de la plante nouvelle, en donne une description détaillée dans une note insérée au *Journal de la Société centrale d'Horticulture de France* ; nous allons résumer ici cette description en rapportant succinctement ce que dit du Soja un autre de ses partisans.

Le *Soja hispida* ou petit Dolique du Japon croît, non seulement dans cette vaste région, mais aussi dans l'Inde et aux Moluques ; il en existe plus de trente variétés ; d'après les expériences qui ont déjà été faites, les unes sont bonnes pour l'alimentation de l'homme les autres sont préférables comme fourrages, cependant quelques variétés réunissent les deux qualités.

Les Japonais emploient ce légume de plusieurs manières; ils en font notamment une sorte de fromage en le mélangeant, après cuisson, avec du riz; ils en font aussi une sorte de sauce en le faisant fermenter avec du blé.

D'après M. Vavin, la tige du *Soja* est droite, haute de 50 centimètres, striée ou cannelée dans sa partie supérieure et abondamment chargée de poils roussâtres ; ses feuilles sont composées de trois folioles ovales, obtuses, molles, soutenues sur des pétioles communs, velus et striés ; ses fleurs sont petites, purpurines, disposées dans les aisselles des feuilles en grappes droites ; les gousses sont velues, longues de 45 centimètres, pendantes, un peu comprimées, pointues, dispermes.

On sème le *Soja*, du 15 avril au 15 mai, en lignes à 15 centimètres de distance en laissant entre les lignes 60 centimètres, dans un sol qui ne soit ni trop humide, ni trop sec, mais plutôt sec ; la culture est la même que celle du Haricot ; on met trois graines au plus par trou, la plantation se fait en quinconce.

Dans les années ordinaires, on peut commencer à manger les grains verts depuis la fin d'août jusqu'au 15 octobre avant qu'ils soient entièrement mûrs une fois les gousses sèches on les bat au fléau.

Lorsque la température descend à 3 degrés au-dessous de zéro les feuilles seules sont endommagées, mais

les graines renfermées dans les gousses qui sont ermées à l'époque de ces froids résistent parfaitement ; les Haricots qui se trouvent placés à côté sont, dans ce cas, complètement détruits. Un autre avantage à signaler, c'est que ce Dolique est entièrement indemne de la *bruche* qui fait tant de tort aux Pois, Haricots, Fèves et Lentilles.

Cette plante souffre peu de l'absence de la lumière, ainsi sous l'ombre des arbres ou de plantes voisines elle végète également bien.

En 1877 le professeur Haberlandt, de l'Institut agronomique de Vienne, sema 5,870 kilos de graines et en récolta 400,000 kilos, soit environ 70 pour un.

Le grain est presque rond à l'état sec et du volume d'un petit Pois ; mais dès qu'on l'a fait tremper dans l'eau pendant quelques heures, ainsi qu'on le fait pour les légumes secs avant la cuisson, son volume augmente du double et plus ; sa forme devient alors celle d'un Haricot très bien fait. Par cette extension considérable la pellicule est pour ainsi dire nulle, ce qui est un très grand avantage.

La variété jaune mûrit ses graines au-delà de la limite nord du Maïs et, mieux que celui-ci, elle résiste à des températures que ne supportent ni le Maïs, ni le Haricot. Les fleurs de cette variété sont nombreuses, nouent très bien, et les gousses ne laissent point tomber les graines sur le sol.

D'après les analyses faites par le professeur Haberlandt, la graine de *Soja* serait bien plus nutritive que les Haricots, Pois et Lentilles, car elle renferme 38 pour 100 de matières azotées et 18 pour 100 de matières grasses, alors que ceux-ci ne contiennent que 14 à 16 pour 100 des unes et 2 à 3 pour 100 des autres. En

outre, les fanes et cosses de *Soja* fournissent un excellent fourrage pour les bestiaux et surtout pour les moutons qui mangent les fanes avec avidité et dont la valeur nutritive se rapproche beaucoup du trèfle et du foin de prairie.

C'est donc une plante alimentaire et fourragère par excellence ; on peut encore tirer des graines, de l'huile; mais ce n'est pas là leur emploi le plus intéressant. D'après des expériences sérieusement faites la graine de *Soja* torréfiée, moulue et traitée à l'eau bouillante donnerait un breuvage qui serait un véritable succédané du *Café* bien supérieur au Café de Chicorée, de Glands et autres imitations plus ou moins inertes.

On voit que cette plante paraît être d'un très grand mérite ; nous ne pouvons que recommander à nos collègues d'en essayer la culture et les divers emplois, notamment au point de vue si intéressant de l'alimentation publique.

Les cultures de Begonia tubéreux et de Begonia rex de M. Glimpier, jardinier chez M. Barre.

M. LEQUIEN, RAPPORTEUR.

Messieurs,

M. Glimpier, jardinier chez M. Barre, propriétaire à Rueil, ayant adressé à la Société une demande de Commission pour ses cultures de Begonia tubéreux et ses semis de Begonia Rex, cette demande fut favorablement accueillie, et la Commission fut composée de MM. Pigny, Barré et Lequin, qui se rendirent à Rueil, le 16 octobre 1880.

Voici le rapport relatif à cette visite :

La propriété confiée aux soins de M. Glimpier, parfaitement située, est très bien tenue. Quoique la gelée eût déjà fait une apparition hâtive, et détruit bon nombre de petites plantes, votre Commission a pu néanmoins admirer encore les derniers vestiges des charmantes garnitures faites par cet habile jardinier.

Notre examen ne devant porter que sur les Begonia tubéreux et Rex, nous nous sommes renfermés dans les limites ainsi tracées.

Un semis important de Begonia tubéreux, que M. Glimpier nous fit d'abord remarquer, était disposé dans des bâches à l'air libre. Il nous a paru appartenir à la série de plantes à grandes fleurs. Toutes ces plantes avaient été atteintes par les premières gelées, malgré les précautions que M. Glimpier avait prises pour les préserver, et une grande partie était abîmée. Nous n'a

vons donc pu nous rendre un compte bien exact de leur coloris et de leur beauté. Cependant, malgré cette détérioration accidentelle, nous avons reconnu que ces Bégonia sortaient du genre Erecta et étaient à grandes fleurs rouges.

Après que nous eûmes examiné attentivement cette première série, qui n'était, paraît-il, que le second choix des plantes obtenues, M. Glimpier, qui avait voulu nous ménager une surprise, nous introduisit dans une serre tempérée où il avait eu l'heureuse idée de transporter les plus beaux Begonia du semis, afin de les soustraire à l'action de la gelée. Ces Begonia, placés sur une bâche de la serre, étaient de toute beauté. Nous ne pouvions nous lasser de les admirer. Cette nouvelle série diffère de tout ce que nous avions vu jusqu'à ce jour, surtout en ce qui concerne la floraison. Les plantes sont à gros bois et beau feuillage, et leurs inflorescences sont portées sur pédoncules courts et solides, très droits. Nous avons remarqué là une forme à fleurs complètement dressées. Cette variété est indiquée sous le n° 1, afin de faire ressortir qu'elle est supérieure aux autres. Elle pourrait bien être, pour l'avenir, le point de départ d'une série d'hybrides d'un nouveau genre. Ce genre nous paraît d'ailleurs déjà constitué, car M. Carrière, dans la *Revue horticole*, lui donne le nom de *B. Glimpieri*. Il est admirable et bien cultivé par cet intelligent jardinier.

Passant à la seconde partie de notre mission, nous nous sommes occupés d'un semis de Begonia Rex. Ce semis, quoique restreint, n'en contenait pas moins quelques plantes remarquables. Celles qui ont le plus frappé notre attention sont les n[os] 5, 6, 8, 11 et 17. Nous avons cru devoir être sévères dans notre choix, toutes

les autres variétés rentrant dans celles déjà connues.

Votre Commission ne croit pas devoir passer sous silence un nouveau Begonia portant le nom de Schmidti, et encore peu répandu, que M. Glimpier lui fit remarquer.

Cette variété, mise au commerce par M. Schmidt, horticulteur à Erfurth, nous a paru réunir de précieuses qualités. Elle est, paraît-il, bonne pour la pleine terre, l'été, et fleurit beaucoup ; de plus, elle donne une abondante floraison pendant l'hiver. Ce joli petit Begonia, rentré en serre chaude, pourrait servir pour la confection des bouquets et la décoration des appartements. Ses hampes, chargées de fleurs, seraient d'une grande utilité au point de vue décoratif.

M. Glimpier avait disposé ces charmants Begonia dans une serre chaude, où ils produisaient un splendide effet.

Avant de terminer ce rapport, nous tenons à remercier M. Glimpier de l'accueil sympathique qu'il nous a fait. Vos délégués garderont un bon souvenir de leur visite. Ils concluent à ce qu'il soit accordé une récompense à M. Glimpier.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

La plus précoce des Pêches. — Les Pêches anglaises sont justement réputées pour leur maturité hâtive ; cependant, les *Early*, qui semblaient être arrivées à l'apogée de la précocité, sont surpassées par la

variété américaine *Amsden* ou *Pêche de juin*, recommandée, par la Société d'Horticulture du comté de Jaspar (Missouri), à l'attention des jardiniers, comme la plus précoce de toutes les Pêches et la meilleure des variétés hâtives.

Elle est ainsi décrite : Fruit de grosseur moyenne, un peu plus gros que la *Pêche précoce de Hale*, rond, un peu aplati. Couleur rouge foncé d'un côté. Chair blanc verdâtre, tendre, juteuse, fondante, douce et délicieuse.

Les fleurs sont grandes, l'arbre est vigoureux et productif. Comparée aux excellentes Pêches hâtives *Early Beatrice* et *Early Hale*, pendant l'année 1874, très défavorable aux fruits précoces, sur le même terrain et à une exposition tout à fait identique, la Pêche *Amsden* a mûri du 3 au 13 juillet, *Early Beatrice* du 11 au 22 juillet, *Early Hale* le 1er août.

Un amateur d'Orléans, qui a récolté en 1879 des fruits de cette variété, déclare que l'on ne vantera jamais assez la Pêche Amsden, que c'est la plus belle et la meilleure des précoces, et que la description donnée est très exacte. Ceci est tiré du *Bulletin du Cercle d'arboriculture de Belgique*, année 1879.

Nous nous permettrons d'ajouter notre appréciation personnelle. Dans les premiers jours de juillet 1880, nous avons eu occasion de voir et de déguster cette Pêche au Comité d'arboriculture de Paris ; elle était présentée par un de nos bons pépiniéristes, M. Auguste Roy, et nous avons constaté que ce fruit est presque moyen, bien fait et bien coloré, que la chair est bonne, fondante, juteuse, assez sucrée, et qu'elle n'est nullement adhérente au noyau, contrairement à ce qui avait été constaté sur divers échantillons.

SÉANCE DU 3 MARS 1881

COMPTE-RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance manuscrite comprend :

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise, demandant quelques exemplaires du programme de l'exposition de la Société pour les transmettre à M. le Ministre de l'agriculture et du commerce, qui désire savoir quelles sont les expositions organisées comme annexes au Concours régional agricole de Versailles ;

Une lettre de M. Marie Vibout, jardinier chez Mme Chabrier, à Ville-d'Avray, demandant une commission pour examiner sa culture de Camélias. La Société faisant droit à cette demande, M. le Président désigne comme membres de la commission MM. Bertin père, Truffaut père, Lionnet, Augustin Fréville, Duru fils, Moreau, Renaud aîné.

Admission d'un nouveau membre.

Il est procédé à l'admission de M. de Linage, présenté dans la dernière séance. Après un vote favorable, M. le Président proclame membre de la Société M. Rozier de

Linage, colonel en retraite, rue de Vergennes, 14, à Versailles.

Communication.

La parole est à M. Victor Bart. Notre dévoué bibliothécaire adjoint lit une note intéressante sur le Pétunia géant et les Pétunias nains, plantes toutes deux de la famille des Solanées, le premier obtenu par un croisement entre un Pétunia et un Tabac. A propos des panachures dont sont revêtues certaines fleurs de Pétunia et dont parle M. Victor Bart, M. Baget dit que chez lui il cultive des Pétunias à fleurs panachées ; il les palisse en bordures, mais il n'a jamais vu sur le même pied deux fleurs parfaitement semblables ; la régularité des panachures n'existe pas.

M. Victor Bart répond que la panachure pour les Pétunias nains est fixée, Vilmorin l'affirme ; elle se reproduit même de semis.

M. Renaud aîné dit que rien n'est plus inconstant que la panachure.

M. Léon Duval croit qu'en horticulture on applique le mot panachure un peu au hasard. Dès qu'il y a dimorphisme dans la couleur d'une fleur, on dit : elle est panachée. Le Pétunia de M. Vilmorin n'est pas panaché, il est marmoré, il présente alternativement des bandes diversement colorées, mais nettement dessinées.

M. Albert Truffaut fait observer que le mot est peu important ; le Pétunia panaché, bien fixé par le semis, se reproduit exactement de graine.

M. Hardy appuie cette observation. La panachure chez certaines plantes peut se fixer ; c'est une affaire de sélection dans les porte-graines. En faisant un choix sévère, minutieux et judicieux des plantes destinées à don-

ner des graines, on arrive à fixer des variétés qui se reproduisent identiques par semis et qui constituent de véritables races.

Le calendrier horticole.

M. Albert Truffaut, au nom de la Commission qui a été chargée dans la dernière séance de s'occuper d'un calendrier horticole, lit une note par laquelle la Commission demande que le nombre de ses membres soit porté à dix-huit, afin de faire un travail aussi complet que possible, en se subdivisant en six Sous-Commissions de trois membres chacune. Ces membres seraient choisis parmi les horticulteurs spécialistes, de manière à ce que toutes les branches de l'horticulture fussent représentées dans la Commission. Le calendrier paraîtrait mensuellement à partir du mois d'août prochain, et, au bout d'un an, l'ensemble formerait une petite brochure qui pourrait être vendue à un prix modique. M. le Président dit que le Conseil d'administration a adopté toutes les propositions de la Commission. Ainsi, le nombre des membres serait de dix-huit, pour permettre à toutes les spécialités de l'horticulture de figurer au calendrier. Celui-ci paraîtrait dans le numéro du Journal précédant le mois dont on décrirait les travaux, de manière à laisser la possibilité de les exécuter en temps opportun.

M. Renaud aîné rappelle qu'en 1878 une Commission fut nommée pour rédiger un calendrier ; la Commission l'avait chargé de ce travail, qui a paru alors dans notre Journal. Il y a d'ailleurs, dit-il, double emploi entre les travaux actuellement fournis par M. Duru fils et ceux proposés par la Commission. On pourrait réunir les articles qu'il a faits et les publier pour le présent et pour

l'avenir; mais, dit-on, la Société veut un travail plus complet; est-ce bien utile? Pour appuyer son objection, M. Renaud aîné donne lecture de l'un de ses articles.

M. Albert Truffaut répond que la Commission propose de donner des renseignements plus complets que ceux émanés de M. Renaud. En horticulture, un seul homme ne saurait tout connaître et tout traiter. Malgré la meilleure volonté, cela serait absolument impossible. On s'occupe de préférence des sujets que l'on connaît le mieux et on passe rapidement sur le reste. Des travaux plus complets sont donc nécessaires.

A titre de justification de ce qu'il vient d'énoncer, M. Albert Truffaut lit aussi l'un des articles du calendrier de 1878, en faisant remarquer que cet article omet de nombreux travaux, qu'il eût été désirable d'y voir indiquer. M. Renaud aîné avait entendu rester dans les généralités, parce que la Commission, dont il était membre, désirait qu'il fût bref.

M. le Président fait observer que la nouvelle Commission croit devoir insister pour qu'un travail aussi complet que possible soit publié par la Société. L'assemblée, partageant l'avis de sa Commission, le nombre des membres est porté à dix-huit par la nomination de MM. Lacroix, Bertin fils, Auguste Poirier, Joseph Poirier, Truffaut père, Nolard, Béatrix Pigny et Léon Duval.

La Société décide en outre qu'un tirage supplémentaire de quatre cents exemplaires aura lieu, afin de mettre le travail de la Commission à la disposition du public.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Le Pétunia géant et les Pétunias nains.

La nombreuse famille des Solanées comprend les Pétunias et les plantes de Tabacs (1).

Par un premier croisement opéré entre ces deux genres de plantes, on a récemment obtenu des Tabacs à fleurs de Pétunia. M. Reverchon, membre de l'Association lyonnaise, se trouve être l'heureux obtenteur de ce nouveau et intéressant produit de l'art de l'horticulteur. Les plantes ainsi acquises ont le port pyramidal. Leurs fleurs sont, quant à présent, celles du Pétunia commun; mais, par une bizarrerie de la nature, elles conservent l'odeur de la fleur du Tabac. Les graines semées, d'où sont sorties les plantes nouvelles, avaient été récoltées sur des Pétunias placés dans le voisinage de plantes de Tabac rustique.

Il reste à découvrir, à l'aide d'une fécondation artificielle, le Pétunia à fleur de Tabac. L'essai peut être facilement tenté. Quel sera le résultat de cette tentative? L'avenir ne tardera pas, sans doute, à nous l'apprendre.

Ainsi, le Pétunia géant est trouvé; mais il conserve les feuilles de la plante originaire, dont la floraison seule est changée.

Tout cela ne saurait empêcher de parler du Pétunia nain à fleurs panachées, qui, au point de vue ornemental, fournit une plante de premier ordre. Les dimensions très

(1) *Petun* est le nom originairement donné au Tabac.

réduites de cette charmante Solanée et la quantité prodigieuse de fleurs qu'elle produit d'une manière continue la rendent éminemment propre à former des bordures, des corbeilles et des massifs. La plante a mérité d'être classée parmi les naines, parce qu'elle ne s'élève jamais à plus de vingt ou vingt-cinq centimètres au-dessus du sol, et parce que, souvent, elle reste à une moindre hauteur. Cette petite plante possède l'avantage de s'étaler sur le sol, comme un gazon, sans s'y coucher, et d'avoir des feuilles très restreintes et fermes. Les fleurs, de moyenne grandeur, sont généralement remarquables par la régularité de leurs panachures.

A tous ces titres, le Pétunia nain à fleurs panachées est à recommander. Il réunit toutes les qualités nécessaires pour contribuer à l'ornementation des jardins.

La culture des Asperges à Argenteuil, Sannois, etc.

PAR M. ALFRED COTTIN.

Un pépiniériste-horticulteur de Sannois, notre collègue, vient de publier une notice sur la culture des Asperges, pratiquée en plein air, à Argenteuil, Sannois et dans les localités environnantes de la vallée de Montmorency.

On ne saurait trop s'occuper de la très intéressante culture de l'Asperge, puisqu'il est reconnu que ce légume constitue un aliment parfaitement sain, qui est agréable à l'estomac et convient à tous les âges et à toutes les constitutions.

Une Commission, nommée en 1874, avait déjà présenté un travail étendu sur les importantes cultures d'Asperges faites à la charrue par M. Parent, dans la plaine de Rueil. Cet habile cultivateur avait été jugé digne de recevoir, à titre de récompense, une grande médaille d'or (1).

Pour montrer tout l'intérêt qu'elle attache à la propagation des bonnes méthodes, la Société croit utile de reproduire ici les principaux passages de la notice de M. Cottin, sur la culture de l'*Asperge rose hâtive d'Argenteuil*. Les cultures de M. Parent s'appliquaient à la *variété tardive*.

« L'Asperge d'Argenteuil se plante de préférence dans un sol calcaire sablonneux ; elle vient aussi très bien dans un sol moitié argileux, la végétation y est peut-être un peu plus tardive, et si les tiges sont moins abondantes, elles sont généralement plus fortes, ce qui est très avantageux pour le producteur, et ce qui plaît énormément à l'amateur.

« On rencontre des Asperges qui sont plantées dans des terres humides et compactes, mais, dans ce cas, les carrés plantés ont été préparés par l'addition de matières divisantes, qui rendent le sol plus léger.

« Lorsque la plantation se fait en plein carré et non dans les Vignes, comme cela se pratique de préférence à Argenteuil et Sannois, le terrain est fumé abondamment l'année précédente.

« Après une récolte de plantes sarclées, le terrain bien labouré se trouve débarrassé de toutes les vieilles racines, des pierres et autres débris qui nuisent au développement des jeunes p'antes, et vers la fin de février,

(1) Voir le *Journal de la Société*, année 1875, pages 109 à 119.

quelquefois plus tôt si le temps le permet, ce qui n'est pas toujours facile, car généralement cela ne se pratique qu'après que les fortes gelées sont passées (1), on ouvre des tranchées de quinze à vingt centimètres de profondeur, à la distance de un mètre au minimum l'une de l'autre.

« La terre est rejetée de chaque côté de la tranchée, de manière à former un ados ou billon ; le fumier employé l'année précédente se retrouve en faisant ces travaux à l'état de terreau et sert d'engrais aux jeunes plants qui vont être mis en place.

« La plantation ne commence pas avant le mois de mars et elle ne se termine que vers la fin de mai, selon que le temps est humide, car il ne faut jamais planter par un temps de pluie et dans un sol trop frais.

« Un cordeau est placé au fond de la tranchée qui vient d'être ouverte, et, de mètre en mètre, on place un petit jalon qui indique la place que doit occuper chaque plant.

« Le cordeau est enlevé aussitôt les places indiquées, et, immédiatement, les jeunes griffes d'Asperges sont mises en terre et placées sur un petit monticule de cinq centimètres de hauteur, que l'on élève avec les mains au bas de chaque jalon, afin de bien placer les racines, de manière à ce qu'elles ne se touchent pas.

« Aussitôt le plant bien placé, on le recouvre de huit à dix centimètres de terre, que l'on appuie fortement avec les mains, afin de rendre la terre bien adhérente aux racines. Pas un cultivateur ne fume ses Asperges en les plantant.

(1) Les personnes qui veulent appliquer cette culture dans le midi, doivent faire ces travaux, au commencement de l'automne, et planter en janvier et même plus tôt.

« L'engrais frais allégit trop la terre, attire les insectes qui dévorent les jeunes plants, et principalement les taupes, qui retournent en peu de temps les griffes nouvellement plantées en faisant la chasse aux insectes qui, pour la plupart, naissent dans l'engrais même.

« Les plants ont toujours au moins dix jours d'arrachage, afin d'éviter la pourriture; c'est ce qui rend leur transport si facile et même avantageux pour leur reprise.

« Les plants employés par les cultivateurs sont des plants d'un an ; à part quelques rares exceptions, le plant de deux ans est rejeté ; aussitôt la plantation faite, une nouvelle émission de racines se fait au collet du jeune plant, jamais elles ne se bifurquent, et les anciennes racines disparaissent pour faire place aux nouvelles.

« Les soins à donner aux Asperges consistent à toujours tenir le terrain planté en bon état, et à ne jamais y laisser pousser de mauvaises herbes.

« Les petits jalons qui ont été mis en terre au moment de la plantation pour indiquer la place de chaque pied servent de tuteur pour attacher les jeunes tiges lorsqu'elles atteignent de quarante à cinquante centimètres de hauteur.

« Cette opération, qui consiste à attacher les tiges des jeunes Asperges, est de première nécessité, afin d'assurer la production de grosses Asperges. Celles qui sont cassées par les vents ou autres causes favorisent l'émission de nouveaux turions (végétation anticipée) au détriment du volume et de la durée des pieds d'Asperges.

« Dans les fortes chaleurs de l'été, il est bon quelquefois de rechausser les jeunes plants avec un peu de terre prise sur les ados en faisant un binage.

« Cette terre entretient l'humidité nécessaire pour la végétation.

« La première année de plantation, les ados sont utilisés à la production des légumes ne prenant pas un grand développement; fumés copieusement, on y récolte avec avantage des Pommes de terre hâtives, des Haricots nains, des Pois nains, etc., etc.

« Au mois de novembre, les tiges d'Asperges sont coupées à dix centimètres au-dessus du sol.

« Avec la binette, les rayons sont appropriés et on ramène la terre et les herbes sur les ados.

« En février, on déchausse les plants jusqu'aux racines; on les fume légèrement si l'urgence se fait sentir et on les recouvre de huit à dix centimètres de terre prise sur les ados.

« La seconde année, les ados sont défoncés l'hiver, bien fumés, et l'on continue à récolter dessus pendant trois et quatre années avec succès, sans nuire aux Asperges ; ces récoltes sont plus que suffisantes pour payer les frais de main-d'œuvre et d'installation d'une aspergerie ; la production est énorme sur ces ados ou billons, les plantes qu'on y cultive étant parfaitement aérées.

« La troisième année, on commence à couper quelques Asperges sur les plus belles touffes, deux ou trois au plus.

« La quatrième année, la récolte des Asperges a lieu pendant trois semaines ou un mois, en ménageant toujours un peu les touffes restées faibles.

« Afin que les Asperges soient longues et bien blanches, le buttage doit avoir, à partir de cette année, trente centimètres d'épaisseur, la terre des ados étant entièrement employée à cette opération ; il est impossible de continuer à faire des cultures intermédiaires : il ne reste plus ni place ni lumière ; les pieds d'Asperges

sont tellement développés que les cultures dérobées deviendraient nuisibles.

« A partir de cette époque, chaque année demande les mêmes travaux, et la récolte des Asperges se fait aussitôt que la saison le permet, pour se prolonger jusqu'aux premiers jours de juin.

« Une aspergerie bien traitée peut durer et donner de beaux produits pendant vingt ans et plus.

« La cueille se fait avec un couteau spécial ayant une longueur moyenne de trente-cinq centimètres.

« Beaucoup de cultivateurs dégorgent la terre des buttes avec leurs mains ou une petite gouge et décollent les turions ou Asperges avec les doigts ; cette opération est la meilleure, mais elle demande une grande pratique que tout le monde ne peut avoir.

« L'origine de la culture de l'Asperge à Argenteuil ne remonte qu'au commencement du XIX[e] siècle ; elle fut importée des cultivateurs d'Epinay-sur-Seine, qui cultivaient déjà ce légume depuis plusieurs années.

« La variété la plus répandue et la meilleure est l'Asperge rose hâtive améliorée par les semis de l'espèce de Hollande.

« La première récompense accordée pour la culture de l'Asperge d'Argenteuil fut décernée par la Société d'Horticulture de Seine-et-Oise à M. Lescot-Bast (exposition de Versailles, en 1845), c'est-à-dire environ quarante ans après l'introduction dans les cultures du pays de cette généreuse plante.

« Les insectes nuisibles à l'Asperge, ses ennemis les plus à craindre sont :

« 1° La larve du hanneton (*carabœus melolontha,* Linnée) : dès que l'on s'aperçoit de sa présence, il faut arracher les plantes attaquées et tuer les larves.

« 2° La courtillière (*gryllus*, *gryllotalpa*, Linnée) : c'est une ennemie redoutable et à craindre dans les terrains frais ; elle s'etablit et dépose ses œufs au pied même des Asperges ; on arrive à en détruire une grande quantité en versant dans leur trou de l'eau et de l'huile.

« 3° Le criocère rouge à points noirs de Geoffroy (*cryptocephalus dodecapunctatus*, Linnée).

« 4° Le criocère porte-croix du même (*cryptocephalus asparagi*, Linnée).

« Les larves de ces deux criocères font de très grands ravages sur les tiges. Elles sont très redoutables pour les jeunes plantations et surtout pour les semis en pépinières : en une journée, elles dévorent toutes les parties herbacées et la végétation cesse de suite au détriment de la plante, et causent assez souvent la mort des jeunes sujets. Dès que l'on s'aperçoit de la présence de ces insectes, l'on prend un vase très large du haut, on y met un peu d'eau, et, le soir, on secoue en les inclinant les tiges sur ce vase ; c'est le moyen le plus efficace pour détruire la plus grande partie de ces criocères avant leur ponte.

« 5° Le bibion de Saint-Marc rouge, du même (*Tipula hortulana*, Linnée) : sa larve grise, hérissée de quelques poils, cause aussi des ravages dans les jeunes plantations. »

Nota. — On connaît l'odeur particulière que l'Asperge donne aux urines ; M. Cottin ajoute à sa notice que l'on peut faire disparaître cette odeur à l'aide d'un mélange de vinaigre. On peut même la transformer en odeur de violette en ajoutant quelques gouttes d'essence de térébenthine.

SÉANCE DU 7 AVRIL 1881

—

COMPTE-RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de notre collègue, M. Duru fils, envoyant une note sur les travaux à exécuter dans les jardins pendant le mois de mars. — Renvoyé à la Commission du calendrier horticole ;

Une lettre de notre collègue, M. Tourneur, instituteur à Livilliers, adressant quelques observations sur les effets du froid dans cette commune. — Renvoyé à la Commission spéciale ;

Une lettre circulaire de M. Jollivet, appelant l'attention de la Société sur son porte-fruits mobile.

La correspondance imprimée est remise à M. le Bibliothécaire.

Admission d'un nouveau membre.

Il est procédé à l'admission d'un membre présenté dans la dernière séance. Après un vote favorable, M. le Président proclame membre de la Société M. Cogneau (Charles), jardinier chez M. Cavaroc, à l'Abbaye-aux-

Bois, commune de Bièvres, présenté par MM. Lyonnet et Rouland.

Présentation de plantes et d'une graine.

M. Albert Truffaut expose sur le bureau deux plantes remarquables par leur belle culture.

La première est un *Anthurium* hybride plus rustique que l'*Anthurium Scherzerianum*, dont il est issu ; il exige moins de chaleur, il a une spathe plus forte, plus développée et fleurit plus longtemps. C'est une excellente variété, très florifère, précieuse pour l'ornementation des appartements, comme pour la confection des bouquets.

M. Albert Truffaut cite les cultures de M. Ragonot chez lequel il a vu 250 pieds d'Anthurium, plantés en pleine terre en serre, donner plus de mille fleurs à la fois ; l'aspect de cette serre était d'un effet admirable.

La deuxième plante est un *Caraguata mosaïca* en fleurs depuis plus de six semaines, et dont la floraison se prolongera encore durant deux mois environ. Cette Broméliacée est rustique; elle a un feuillage vigoureux qui présente des marbrures en forme de mosaïque. Ses fleurs sont accompagnées d'une sorte d'enveloppe gommeuse qui empêche l'épanouissement de la corolle et la fécondation. Aussi, ne peut-on multiplier la plante que par œilletons; on en obtient un ou deux par an. La plante n'étant introduite que depuis huit ans est encore rare.

M. le Président adresse à M. Albert Truffaut les remerciements de la Société.

M. Bertin père apporte à la séance deux pieds de *Robinia hispida,* de la part de M. Moser. Les Robinia présentés sont francs de pied, c'est-à-dire qu'ils peuvent vivre par eux-mêmes, sur leurs propres racines. A cette occa-

sion, M. Hardy rappelle que notre dévoué collègue, M. Frédéric Palmer, a institué un prix de 100 fr. pour la personne qui obtiendrait et présenterait à la Société le *Robinia hispida* franc de pied. M. Hardy croit que M. Moser a atteint le résultat demandé par M. Palmer et qu'il y aurait lieu de renvoyer à l'examen plus attentif d'une Commission les plants obtenus par M. Moser. L'assemblée approuvant cet avis, M. le Président nomme pour faire partie de cette Commission MM. Palmer, Bertin père, Hardy, Pajard, Truffaut et Briot.

M. Christen fait passer sous les yeux de ses collègues une graine qui, dans le département de l'Eure, est employée comme succédané du Café. La boisson que l'on obtient de l'infusion de cette graine torréfiée et moulue est très amère. La plante se sème et se cultive comme le Haricot ; beaucoup de personnes en ont un petit carré, soit dans leur jardin, soit dans un champ. Cette graine est reconnue pour être celle du Lupin varié, *Lupinus varius*, de la famille des légumineuses papillonacées, plante annuelle, originaire de l'Europe méridionale, appelée vulgairement Lupin petit bleu.

M. Sément dit qu'il l'a vue cultivée à Elbeuf.

M. Auguste Fréville rapporte qu'en Egypte on emploie beaucoup le Lupin grillé dans la consommation courante.

M. Brindeau connaît l'emploi de cette plante depuis plus de quarante ans dans la Sarthe, où elle est assez communément utilisée sous le nom de Lupin bleu.

M. Hardy rappelle que, dans une séance précédente, notre collègue, M. Pajard, avait déjà signalé l'emploi du Lupin comme succédané du Café.

M. Sément expose sur le bureau des pieds de *Wittloef* parfaitement développés et cultivés. C'est le nom qu'on

donne en Belgique à la Chicorée sauvage à grosse racine, dont la pousse du bourgeon a été provoqué par la chaleur, et dont on a obtenu l'étiolement par l'obscurité. M. Sément, après avoir semé la graine, en avait récolté les racines à partir de novembre. Il les rentre en cave dans du sable et les plante debout sans fumier ; il les recouvre de paille par dessus, afin de les priver de la lumière. Il obtient ainsi des pousses grosses, allongées, blanches, très tendres et moins amères que celles de la Chicorée dite Barbe-de-Capucin.

M. Hardy regarde la culture du *Wittloef* comme très avantageuse. Il y a longtemps qu'on la pratique en Belgique ; on commence à l'introduire en France depuis peu d'années seulement. Il serait désirable de la voir s'étendre rapidement; cette plante n'est pas difficile à cultiver et donne pour l'hiver un excellent légume qui peut se consommer, à l'état cru, en salade, comme la Barbe-de-Capucin, ou cuit, ce qui est peut-être préférable. Il sait cependant que l'on peut la semer en un bon terrain jusqu'à la fin de mai ; on obtient encore des racines très grosses, dont les pousses pourront atteindre de 20 à 25 centimètres de hauteur, sur 4 à 5 centimètres de diamètre, affectant la forme d'une petite Romaine très allongée.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart. Notre dévoué Bibliothécaire adjoint donne lecture d'une note intitulée : « Choix de Roses », qui intéresse vivement l'assemblée et qui sera utilement consultée par ceux des membres de la Société qui ont à planter des Rosiers.

M. Chevallier donne lecture d'une note sur la culture

du Chasselas doré. Il fait ressortir les soins qu'on doit lui donner pour arriver à des résultats comparables à ceux obtenus par les habiles cultivateurs de Thomery. Cette note, écrite à l'intention des amateurs qui prennent plaisir à diriger eux-mêmes leurs treilles, comme le fait M. Chevallier, sera pour eux un guide, à l'aide duquel ils obtiendront le succès. Toutefois, cette note provoque les observations que voici :

M. Léon Duval dit que, pour conserver verte la rafle des grappes, il faut absorber l'humidité de l'air à l'aide de la potasse caustique, autrement les rafles pourraient pourrir.

M. le Président fait observer que c'est le chlorure de calcium qu'on emploie à cet usage et non la substance dont parle M. Duval. — M. Chevallier assure qu'à Thomery on se contente de chauffer légèrement la salle où est conservé le Raisin, pour en enlever l'humidité.

M. Duval emploie pour effrayer et éloigner les oiseaux une grosse Pomme de terre, dans laquelle il pique des plumes, de manière à simuler un oiseau de proie; il suspend cet épouvantail en avant des treilles et cela suffit.

M. Hardy déclare que l'épouvantail par excellence que redoutent vraiment les oiseaux, ce sont les coups de fusil; c'est le seul moyen employé à Thomery; les autres n'ont qu'une efficacité momentanée. On doit donc recourir aux premiers préférablement. M. Chevallier objecte qu'on ne peut tirer des coups de fusil dans les villes et qu'à cause de cette interdiction, il convient de s'y servir de toiles pour protéger les Raisins contre les dégâts des oiseaux.

M. Baget pense que le paillis au pied de la Vigne, pour éviter les binages, conseillé par M. Chevallier, ne

doit pas être favorable, du moins dans certaines circonstances; il conserve l'humidité et empêche la chaleur de réchauffer le sol. Il faut, pour le climat de Paris, que le sol puisse s'échauffer pour obtenir une bonne maturité de Raisin, à moins d'avoir affaire à un sol très léger.

M. Chevallier reconnaît que l'observation de M. Baget est fondée, mais applicable seulement aux terres humides; pour toutes les autres, il convient de pailler. Ainsi, à Thomery, où le sol est léger, on établit des paillis très épais. M. Hardy ajoute qu'à Thomery, on arrose même assez souvent les Vignes.

Le Secrétaire général lit une note sur la culture du Fraisier, envoyée de Villeneuve-le-Roi par notre collègue, M. Billard, qui s'excuse de ne pouvoir se rendre à la séance. Au sujet de cette communication, M. Truffaut père dit que, pour multiplier le Fraisier par filets, on peut employer un moyen plus simple que celui indiqué par M. Billard. Il suffit de planter une ligne de Fraisiers au milieu d'une planche destinée spécialement à cette multiplication. On supprime les fleurs des pieds mères et on obtient du filet en abondance fourni par ces pieds; on repique, du 15 au 30 juillet, les filets ainsi obtenus; on les soutient par des bassinages fréquents et, en octobre, on a d'excellents pieds à empoter.

M. le Président annonce que le frère Photius, directeur de l'asile-école Fénelon, à Vaujours, demande qu'une Commission se rende, comme cela a eu lieu l'année dernière, à Vaujours, dans la deuxième quinzaine de mai, pour examiner les apprentis jardiniers que forme l'établissement qu'il dirige. L'assemblée accueillant favorablement cette demande, la Commission sera nommée dans la séance de mai.

Rapport d'une Commission.

Le Secrétaire général donne lecture, au nom de M. Renaud aîné, qui s'excuse de ne pouvoir assister à la séance, à cause de l'état de sa santé, du rapport de la Commission chargée de visiter les cultures de Camélias de M. Vibout, jardinier chez Mlles Chabrier, à Ville-d'Avray.

Les conclusions du rapport demandant qu'une récompense soit décernée à notre collègue, M. Vibout, mises aux voix par M. le Président, sont adoptées et renvoyées au Conseil d'administration.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Choix de Roses.

On ne saurait trop parler des Roses. Le *Journal de la Société* contient déjà au sujet de ces merveilles du règne végétal plusieurs communications. Le genre *Rosa* vous a été décrit en l'année 1879 (1). Sur l'initiative prise par un rosiériste français en renom, un plébiscite applicable au classement des Roses avait eu lieu l'année précédente; dans votre séance du 3 janvier 1880 (2), le compte-rendu du résultat des votes émis vous avait été présenté. (Des Anglais, des Belges, des Portugais et des Américains figuraient parmi les votants.) Quelques mois plus tard, dans la séance de décembre, j'ai été amené à vous entretenir des Rosiers rampants.

Une nouvelle enquête vient d'être faite en Allemagne. M. Schneider, Président de la Société d'horticulture de Wittstock, en a été le promoteur. Plus de trois cents amateurs et horticulteurs se trouvaient appelés à y prendre part. Chacune des personnes consultées devait désigner des fleurs, *au nombre de trois seulement*, à prendre dans les Roses remontantes et Bourbons, dans les Roses Thés et Noisettes, et dans les Roses Mousses. Il fallait les choisir parmi celles qui seraient considérées comme réunissant au plus haut degré, à la

(1) Voir pages 245 et suivantes (numéro de septembre).
(2) Voir page 5 du Journal de cette même année.

beauté de la forme et du coloris, le développement, le port et le parfum.

Voici la nomenclature des Roses recommandées et ainsi désignées comme étant celles qui, de l'avis des amateurs et horticulteurs allemands, réunissent le mieux l'ensemble de ces qualités.

Roses remontantes et Bourbons.

Blanc pur : Boule de Neige, Baronne de Meynard, Louise Darzens.

Blanc nuancé, couleur chair tendre : Souvenir de la Malmaison, Captain Christy, Elisa Boëlle.

Rose clair : la France, Baronne de Rothschild, Marie Fingar.

Rose foncé : Paul Neyron, Victor Verdier, John Hopper.

Rouge carmin : Marie Baumann, Madame Victor Verdier, Alfred Colomb.

Ecarlate, rouge vermillon : Fischer and Holms, Souvenir de Spa, Duc de Wellington, Sir Garnet Wolseley.

Rouge pourpre et cramoisi : Louis Van Houtte, Sénateur Vaïsse, Eugène Appert.

Rouge noirâtre : Prince Camille de Rohan, Souvenir de William Wood, Empereur du Maroc.

Violet : Pierre Notting, Reine des Violettes, Gloire de Ducher.

Rayées : Panachée d'Orléans, Panachée de Luxembourg, Perle des Panachées ou Village Maid.

Roses Thés et Noisettes.

Nuance légèrement bleuâtre : Aimée Vibert, Marie Guillot, Sombreuil.

Rose clair : Souvenir d'un Ami ou Queen Victoria, Président Adam, Madame de Vatry.

Rose nuancé : Homère, Madame Célina Noirey, Madame Bérard.

Jaune : Maréchal Niel, Perle de Lyon, Perle des Jardins.

Jaune nuancé : Gloire de Dijon, Belle Lyonnaise, Adrienne Christophe.

Roses Moussues.

Soupert et Notting, Cristata, Centifolia, Muscosa.

D'autres Roses méritaient assurément de figurer dans cette nomenclature, mais pour se conformer au programme de la consultation, comme je l'ai déjà dit, chacune des personnes appelées à se prononcer sur les choix à faire ne devait inscrire que trois Roses sur son bulletin d'appréciation.

L'enquête a servi à diverses autres constatations. Elle a fait reconnaître que les cinq Rosiers les plus généralement recherchés et les plus répandus dans les cultures sont ceux ainsi classés : la Gloire de Dijon, le Souvenir de la Malmaison, le Général Jacqueminot, la France et le Maréchal Niel.

Elle a fait ressortir aussi que les Roses remontantes donnant la plus belle floraison d'été, se trouvent être dans l'ordre suivant : la France, Jules Margottin, Louise Odier.

Et celles fournissant la plus belle floraison d'automne : la France, le Général Jacqueminot, le Prince Camille de Rohan, Pierre Notting, Victor Verdier.

Il restait à déterminer trois autres classements applicables à *cinq variétés* spécialement choisies, soit à cause de leur parfum ou de leur résistance au froid, soit parce qu'elles remontent sans interruption.

Les Roses dont le parfum, d'après l'enquête, est considéré comme le plus suave, sont : le Maréchal Niel, la France, la Gloire de Dijon, Rosa Centifolia et Pierre Notting.

Parmi celles qui remontent d'une manière continue, on a fait porter les choix sur : la Gloire de Dijon, la France, le Souvenir de la Malmaison, la Reine de l'Ile-Bourbon et Madame Alfred Rougemont.

Quant aux Roses qui résistent le mieux aux rigueurs de la saison d'hiver, elles seraient, toujours suivant l'enquête : le Général Jacqueminot, Jules Margottin, le Triomphe de l'Exposition, la Rose de la Reine, la Baronne Prevost.

L'enquête portait, enfin, sur la recherche des dix meilleures nouveautés de Roses introduites dans le commerce depuis l'année 1875 jusqu'à l'année 1878. A ce point de vue, ont été désignées les variétés dont voici les noms : Captain Christy, Madame Marie Fingar, Perle de Lyon, Abel Carrière, Eugène Fürst, Jean Liabaud, Perle des Jardins, Duchesse de Vallombrosa, Star of Waltham et Madame Lombard.

Dans un temps plus ou moins éloigné, d'autres variétés seront obtenues, cela n'est pas douteux ; mais personne ne peut prévoir ce qu'à cet égard l'avenir nous réserve. Plusieurs de ces variétés l'emporteront peut-être sur celles qui font actuellement les délices des amateurs. En attendant, il m'a paru utile et intéressant de constater l'état présent des choses.

Le Chasselas doré.

Sa culture. — Soins à lui donner.

PAR M. CH. CHEVALLIER.

Nous n'avons pas la prétention de faire un traité sur la culture du Raisin de table; des auteurs, bien plus autorisés que nous, l'ont fait d'une manière complète et détaillée, et ont décrit amplement les divers procédés employés par les habiles viticulteurs de Thomery et de Conflans pour obtenir ces magnifiques Chasselas, qui sont connus non seulement de toute la France, mais de toute l'Europe.

Nous désirons seulement appeler l'attention sur les divers soins qu'il est indispensable de donner à la Vigne de nos jardins, afin de récolter en plein air, dans la région de Paris et du nord de la France, des Raisins égalant en beauté et en bonté ceux dont nous parlons plus haut ou ceux qui sont obtenus dans les contrées plus méridionales; de ces soins et des diverses pratiques que nous indiquerons dépend la réussite complète; aucune d'elles ne doit être omise, sinon on récolte des Raisins verts, acides, comme on en rencontre trop, même dans les grandes propriétés, et qui ne sont pas dignes de figurer sur une table bien servie.

On sait généralement que la culture de la Vigne en plein air et sans abri n'est à peu près possible que jusqu'à la latitude de Paris; pour obtenir, avec les conditions climatériques ordinaires, de bons Chasselas un peu en-deçà et au-delà de cette région, il faut, ainsi que

nous venons de le dire, employer divers moyens assez minutieux et assez coûteux, mais qui le sont beaucoup moins que ceux employés en Angleterre et en Belgique, où cette culture n'est ordinairement faite que sous l'abri de serres spéciales (1).

Deux conditions sont d'abord et absolument nécessaires pour la culture du Raisin de table dans la partie septentrionale de la France, que cette note a spécialement en vue :

1° Un terrain chaud et sec ;

2° L'abri d'un mur exposé au sud, au sud-est ou à l'est seulement.

En effet, sous ce climat variable, le Chasselas ne doit être cultivé qu'en espalier ; mais si l'on ne joint pas à cette condition un terrain de bonne nature, tout à fait exempt d'humidité, il ne faut pas espérer obtenir de bons et beaux produits. Lorsque le sol d'un jardin n'a pas les qualités indispensables, il faut s'efforcer de les lui donner par des drainages, des défoncements et des amendements appropriés. La Vigne, on le sait, aime les sols secs, pierreux et s'égouttant facilement ; c'est pourquoi plus on avance vers le Nord, plus il est nécessaire de lui choisir non seulement une exposition chaude, mais aussi un sol s'échauffant aux premiers rayons d'un soleil de printemps.

Ces deux conditions, tout à fait indispensables, une fois remplies, ne sont pas encore suffisantes ; on obtiendrait bien du Chasselas qui arriverait à maturité, mais il n'aurait pas la beauté et la qualité qui sont insépara-

(1) Dans quelques provinces méridionales de la Belgique, on obtiendra encore de bon Chasselas en plein air, en le cultivant en espalier sur un mur exposé au sud et en se conformant aux prescriptions indiquées dans la présente notice.

bles d'une bonne culture. Diverses précautions accessoires sont alors très utiles, et nous allons les rappeler brièvement.

Murs et abris. — Les murs sur lesquels s'appuie la Vigne doivent avoir leurs façades exposées au sud, au sud-est et à l'est; cependant l'exposition au sud-est est la meilleure, mais plus on s'avancera vers le Nord, plus il sera préférable d'avoir une exposition au sud seulement. Ces murs seront d'une hauteur de trois mètres environ et construits en matériaux conservant bien le calorique (moellons ou briques), mais surtout revêtus d'une couche de plâtre ou de chaux, dont la couleur blanche réfléchit les rayons du soleil; enfin, ils doivent être pourvus d'un chaperon en tuiles dépassant le parement de $0^m,25$; les murs moins élevés peuvent être utilisés, et on doit alors diminuer proportionnellement la saillie.

Indépendamment de ce chaperon, qui a pour but de rejeter l'eau des pluies au-delà de la Vigne appliquée sur le mur, celle-ci demande à être abritée d'une manière plus complète, à trois périodes distinctes de sa végétation; à cet effet, il faut faire sceller dans le mur, au-dessous du chaperon, des potences ou consoles en fer, destinées à supporter les abris qui seront posés aux diverses époques que nous indiquerons.

Ces abris, qui doivent avoir $0^m,50$ à $0^m,60$ de large, consistent, soit en paillassons légers, soit en planches minces de bois blanc, soit en châssis recouverts de toile goudronnée ou sulfatée; en tous cas, leur longueur ne doit pas dépasser 2 mètres, afin que le maniement en soit facile.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, les abris sont nécessaires dans trois circonstances: au moment du

bourgeonnement, pour arrêter l'effet des gelées blanches ; au moment de la floraison, pour empêcher la coulure produite par les pluies d'été ; au moment de la maturité, pour éviter la pourriture occasionnée par les pluies et les brumes de l'automne et faciliter la conservation prolongée du Raisin.

Une recommandation indispensable, c'est de palisser la Vigne exactement sur le mur ; il faut éviter de mettre des treillages qui l'éloignent trop, mais simplement tendre horizontalement des fils de fer galvanisés tous les $0^m,25$ au plus ; ces fils bien tendus suffisent pour le palissage des cordons et des sarments fruitiers.

Comme pour le Pêcher, la partie de l'espalier où on cultive la Vigne doit lui être spécialement réservée ; il ne faut pas y mélanger d'autres arbres fruitiers qui lui nuiraient, soit par leur voisinage, soit par leur feuillage, et qui empêcheraient d'ailleurs de donner tous les soins que nous indiquons.

Nous recommandons aussi de laisser au-devant de l'espalier une plate-bande de $1^m,50$ de large au moins, puis une allée de service ; de donner à la terre de cette plate-bande une pente de $0^m,20$ à $0^m,25$ dans les terrains peu perméables, afin que l'eau des grosses pluies s'écoule dans l'allée, et surtout de n'y rien cultiver ou au moins de ne mettre qu'une bordure de plantes ne réclamant aucun arrosage ; dans la région au sud de Paris, on pourra placer au-devant de l'espalier, à $1^m,25$ environ, un petit contre-espalier de Chasselas hâtif, auquel on donnera les mêmes soins qu'à celui appliqué au mur, mais le Raisin qui sera récolté ne sera que de second choix et ne pourra être conservé l'hiver.

En dehors du labour de printemps, il suffit de donner tous les mois à la plate-bande un léger binage superficiel pour la purger des mauvaises herbes, et encore ce binage ne sera-t-il pas nécessaire aussi souvent si on a recouvert le sol d'un bon et épais paillis.

Formes. — La forme à donner au cep n'est pas indifférente ; aussi, croyons-nous devoir rappeler en quelques mots les excellents principes adoptés par les viticulteurs de Thomery et de Conflans, que l'on ne saurait trop citer pour modèles, car ils ont poussé jusqu'à la perfection la culture du Raisin de table. Dans le Nord, la Vigne pousse bien, mais fructifierait peu si on lui donnait une trop grande étendue; il faut donc concentrer la sève sur un petit nombre de coursons, de manière à les obtenir robustes et bien nourris.

Deux formes sont généralement adoptées pour la Vigne en espalier : le *cordon horizontal*, la *palmette verticale*. Un mur de 3 mètres doit avoir cinq cordons espacés de $0^m,50$ chacun, et les ceps doivent être plantés à $0^m,50$ les uns des autres. Chaque cep, on le sait, se compose de deux bras en forme de T, et chacun de ces bras ne doit pas avoir plus de $1^m,25$ de longueur ; il est garni de six à sept coursons portant chacun deux sarments fruitiers, dont un sarment de remplacement, ce qui donne quatorze coursons pour chaque cep et environ vingt-huit grappes, quantité bien suffisante.

Si, au lieu de cordons horizontaux, on adopte la palmette sur un mur de même hauteur, les ceps sont également plantés à $0^m,50$; l'un garnit la moitié de la hauteur du mur ($1^m,50$), l'autre la seconde moitié, et ainsi de suite ; chaque cep a sept coursons de chaque côté, ce qui donne quatorze coursons comme pour le

cordon ; la quantité de plants est égale, la production est à peu près la même pour les deux formes.

Sur les murs peu élevés, comme il en existe beaucoup dans les maisons de campagne des environs de Paris, on plante les ceps à $0^m,80$ c. les uns des autres; on leur donne $1^m,50$ à $1^m,80$ d'élévation en prenant seulement une paire de coursons chaque année.

Les cordons sont un peu plus longs à établir que les palmettes ; ils garnissent le mur moins vite ; cependant, nous n'hésitons pas à leur donner la préférence, surtout pour les jardins bourgeois et d'amateurs : 1° parce que le mur est plus régulièrement garni ; 2° parce qu'il est plus facile de maintenir une vigueur égale entre les coursons, ce qui est difficile sur la palmette, les coursons du bas ayant toujours une tendance à s'affaiblir.

Dans tous les cas, avec l'une ou l'autre de ces formes, le cep n'est chargé que juste de ce qu'il faut, et, en lui donnant des engrais rationnels, on est sûr qu'il ne s'épuise pas et donne pendant longtemps de bons produits.

Engrais. — Les meilleurs producteurs de Chasselas, ceux de Thomery et de Conflans, fument leurs Vignes ; les uns, un peu tous les ans ; les autres, beaucoup tous les trois ou quatre ans. Quant à nous, nous croyons que les particuliers feront bien de fumer tous les ans. En effet, dans les jardins bien tenus, toutes les plates-bandes ont été paillées au commencement de l'été, c'est-à-dire recouvertes de fumier à moitié consommé ; à l'époque de la taille de la Vigne, ce fumier est presque réduit en terreau ; on l'enterre avec le labour donné après cette taille en ajoutant des cendres que l'on a eu la précaution de réserver à cet effet et qui contiennent la potasse dont la Vigne ne saurait se passer ; à défaut de cendres, la fumure peut être complétée par un engrais minéral

contenant au moins 10 p. 100 de potasse; on trouve maintenant dans toutes les bonnes maisons de commerce des engrais fabriqués spécialement pour la Vigne. Le fumier active la production du bois, la potasse celle des feuilles et des fruits.

Nous venons d'exposer quelques-uns des principes généraux de la culture du Raisin de table, nous allons maintenant examiner en détail les soins spéciaux à donner au cep lui-même et au sarment fruitier pour assurer une belle et bonne récolte. Disons de suite que la meilleure des variétés à cultiver est le *Chasselas doré*, connu aussi sous le nom de Chasselas de Thomery et de Chasselas de Fontainebleau ; c'est celui qui réussit le mieux dans la région que nous avons indiquée, qui donne les plus beaux et les meilleurs produits et se conserve le plus facilement pendant tout l'hiver. On peut, quand on a de la place, cultiver d'autres variétés, mais les résultats ne sont pas aussi certains. Toutes les indications qui vont être données se rapportent à cette variété de Chasselas, qui est généralement adoptée parce qu'elle réunit toutes les qualités : vigueur, fertilité, beauté et bonté.

Taille.— Nous n'entrerons pas dans tous les détails de plantation, de labours, de binages, ils sont bien connus; mais nous croyons devoir donner quelques explications relativement à la taille du Chasselas, parce que les viticulteurs et même les professeurs ne paraissent pas bien d'accord à ce sujet ; les uns prescrivent et pratiquent la taille à deux yeux, les autres à un œil, au-dessus de l'œil de bourre.

A la base du sarment qu'il s'agit de tailler pour former un courson, se trouvent presque toujours deux yeux peu visibles et à peu près plats, l'un en dessus,

l'autre en dessous. Ces yeux reposent absolument à la base du sarment et en partie sur le vieux bois, aussi donnent-ils des bourgeons le plus souvent stériles ; à quelques millimètres seulement au-dessus de ces petits yeux se trouve un œil peu volumineux, mais assez prononcé, et enfin, à deux ou trois centimètres au-dessus de celui-ci, un autre œil bien prononcé cette fois et plus gros que le précédent ; la plupart des viticulteurs de Thomery taillent sur ce dernier œil ; M. Hardy pratique et enseigne également cette taille au Potager de Versailles, et nous croyons que c'est la meilleure pour obtenir une abondante fructification, car, dans ce cas, le sarment provenant de l'œil inférieur et destiné à fournir le remplacement donne lui-même au moins une grappe et le supérieur en donne presque toujours deux ; plus un œil, en effet, est éloigné de la base du sarment plus sa fructification est assurée.

Les viticulteurs de Conflans et quelques professeurs, notamment M. Dubreuil, pratiquent la taille sur l'œil inférieur et se servent de l'œil de la base — celui qui est situé en dessus — pour obtenir le bourgéon de remplacement ; dans ce cas, ce dernier est stérile, mais ils se contentent d'un seul sarment fruitier et peuvent ainsi moins épuiser la Vigne et raccourcir le courson.

Les deux systèmes peuvent être adoptés selon les cas. Lorsque la Vigne est vigoureuse, il n'y a aucun inconvénient à la faire produire beaucoup, au contraire, et le premier mode de taille doit être préféré ; lorsque la Vigne est faible, il sera peut-être plus avantageux de tailler sur un seul œil et de n'avoir ainsi qu'un unique sarment fruitier, auquel on retranchera même la grappe la plus élevée, ce qui vaut toujours mieux du reste lorsqu'elle est petite et maigre.

Il y a telles circonstances encore où on pourra recourir à un moyen mixte. Parfois sur les sarments vigoureux; le premier œil le plus près de la base en est éloigné de un et demi à deux centimètres et celui au-dessus de quatre à cinq, alors il serait préférable de tailler sur ce premier œil seulement, mais si l'on taille sur le second pour être mieux assuré du fruit, on ébourgeonnera le premier et on prendra le remplacement sur le talon.

Aussitôt après la taille, on donne le principal labour et c'est à ce moment que l'on enterre les engrais. Peu de temps après ce labour, c'est-à-dire vers la fin de mars au plus tard, on pose les abris destinés à protéger les jeunes pousses contre les gelées blanches; ces abris ne sont enlevés que dans la seconde quinzaine de mai.

Ébourgeonnement.—Au mois d'avril la Vigne commence à végéter, elle pousse bientôt avec vigueur si le temps est doux; on voit naître des bourgeons sur tous les points; ils sortent du vieux bois aussi bien que du jeune, de la tige aussi bien que des coursons; il faut s'opposer à cette exubérance de végétation et concentrer toute la sève sur les parties seules qui peuvent être utiles.

L'ébourgeonnement est donc indispensable et il doit être opéré lorsque les bourgeons ont atteint $0^m,10$ à $0^m,12$ de longueur; à cette époque, on distingue ceux qui ont des grappes et ceux qui en sont privés, on peut donc opérer avec sécurité.

Il faut supprimer d'abord tous les bourgeons qui sortent du vieux bois, à moins qu'ils ne se trouvent dans le voisinage d'un courson et ne soient utiles pour le renouvellement de ce courson.

Sur chacun des coursons on ne doit conserver que le bourgeon supérieur qui porte grappe et le plus beau bourgeon inférieur qui doit fournir le remplacement,

les autres sont supprimés. Si le bourgeon supérieur ne porte pas de grappe, on le supprime afin de donner plus de force au bourgeon inférieur qui formera le sarment fruitier pour l'année suivante.

Ainsi, après l'ébourgeonnage, chaque cep ne doit porter que les bourgeons fruitiers et les bourgeons de remplacement, soit deux au plus pour chaque courson.

C'est à ce moment que doit se faire le premier soufrage afin de prévenir l'envahissement de *l'oïdium* et de détruire les spores qui peuvent se trouver sur le mur et sur le vieux bois ; ce traitement préventif est très utile, il est promptement fait et emploie très peu de matières.

Pincement. — *Palissage.* — Pendant le mois de mai, la végétation de la Vigne devient très active ; les bourgeons s'allongent rapidement, aussi la surveillance et les soins doivent être incessants, car ces jeunes bourgeons sont très délicats, le vent les brise facilement et anéantit ainsi tout espoir de récolte, laissant souvent des vides difficiles à combler.

Il est donc indispensable de palisser les bourgeons au fur et à mesure de leur élongation en commençant par les plus forts et en laissant aux faibles toute liberté ; lors de ce premier palissage on serre peu la ligature, ce n'est que plus tard et après le pincement que l'accolage se fait sévèrement et alors sur tous les bourgeons à la fois quand ils sont arrivés à une force suffisante.

Lorsque les bourgeons ont atteint une longueur de $0^m,50$ à $0^m,55$, c'est le moment de les pincer et d'entraver leur végétation ; ce pincement a pour effet de fortifier la grappe et d'empêcher les fleurs de couler ; on supprime avec les doigts le sommet du bourgeon à deux ou trois feuilles au-dessus de la grappe la plus élevée, c'est-à-dire à une hauteur de $0^m,45$ à $0^m,50$ environ.

Le pincement doit être fait à trois feuilles plutôt qu'à deux feuilles et jamais à une seule feuille.

En effet, les feuilles sont absolument nécessaires à l'accroissement de la Vigne et de la grappe, une trop grande suppression pourrait leur nuire; en outre, il résulte d'expériences sérieuses qui ont été faites, que les feuilles situées au-dessus de la grappe sont indispensables pour la formation de la glucose dans le Raisin et l'absence de celle-ci donne un grain fade et sans goût. Il est indispensable cependant de pincer tous les faux bourgeons au-dessus de la première feuille et de supprimer avec soin toutes les vrilles.

On pratique ces divers pincements au fur et à mesure du palissage définitif, en même temps que celui-ci et alors que les bourgeons sont égaux en force et en longueur. S'il reste encore quelques bourgeons faibles, on les laisse croître en liberté et on ne les palisse que lorsqu'ils ont atteint la grandeur et la grosseur des autres ou à peu près.

Ces diverses opérations générales de pincement et palissage se font toutes avant la floraison et doivent alors être presque terminées; mais il en est encore une autre qui est peu pratiquée, quoiqu'elle ait été recommandée par un de nos collègues les plus écoutés, M. Ch. Baltet, c'est l'écimage ou suppression de l'extrémité de la grappe quelques jours avant la floraison; cette petite opération qui se fait rapidement avec l'ongle ou des ciseaux sur une longueur de deux centimètres environ, empêche la coulure du Raisin; nous l'avons pratiquée et nous en avons été satisfait.

On arrive ainsi à l'époque de la floraison, c'est-à-dire vers la seconde quinzaine de juin; à ce moment, on ne doit plus toucher à la Vigne jusqu'à ce que la déflorai-

son soit complète et que les grains soient bien noués, ce qui demande quinze jours environ; ce principe était très observé par les anciens et nous croyons qu'il est bon de l'adopter.

Si le temps est pluvieux, il sera nécessaire, pendant cette même quinzaine, de remettre les abris pour empêcher la coulure.

Vers le commencement de juillet, généralement, les grains sont noués; on enlève les abris s'ils ont été mis, et par un beau soleil on pratique un second soufrage; c'est le plus utile, il doit être fait amplement et avec soin.

Cisellement de la grappe. — Le ciselage se fait aussitôt que les grains ont atteint la grosseur d'un pois; cette opération qui demande beaucoup de patience peut être pratiquée par une dame, elle se fait avec des ciseaux ordinaires ou des ciseaux spéciaux et elle est absolument indispensable pour obtenir de beaux raisins; non seulement elle facilite la maturité, mais encore elle contribue à faire grossir les grains dans une proportion telle, que la grappe ciselée pèse au moins autant que celle de même grosseur qui ne l'a pas été.

Les viticulteurs de Thomery cisèlent leurs Raisins, et c'est grâce à ce moyen, qui n'est pas assez employé, qu'ils obtiennent des produits supérieurs se conservant facilement.

Le ciselage doit être fait d'une manière rationnelle et avec intelligence. Il faut d'abord enlever tous les grains avortés, puis ceux qui sont petits et ceux qui sont trop serrés, mais il ne faut pas supprimer des grains à tort et à travers.

Généralement, sur un cordon ou une palmette de Chasselas il y a trois natures de grappes :

1° Des grappes petites, ordinairement claires, elles

poussent sur les sarments faibles ou sur les sarments de remplacement; à ces grappes on ne doit pas supprimer de gros grains, il suffit d'un nettoyage ; enlever tous les grains petits ou avortés.

2° Des grappes moyennes et quelquefois même assez fortes portant beaucoup de grains, mais petits ; il faut bien nettoyer ces grappes et supprimer au moins la moitié des grains, surtout les plus petits et ceux du centre de la grappe ; les grains qui restent grossissent immédiatement. Ces sortes de grappes se trouvent sur les sarments moyens et sont nombreuses dans les années humides pendant la floraison.

3° Des grappes grosses et fortes qui se trouvent généralement aux extrémités des cordons et palmettes ou sur les plus forts sarments ; quinze jours après la floraison, les grains sont déjà beaucoup plus gros que sur les autres grappes ; c'est donc sur ces fortes grappes que le ciselage doit être fait avec le plus de soin, car les grains sont toujours très serrés, et alors il faut non seulement supprimer tous les grains qui se trouvent dans le centre de la grappe, mais encore tous les grains fourchus.

Expliquons-nous.

Les grains de Raisin composant la grappe sont supportés par un long pédoncule, qui, partant du sarment, se prolonge jusqu'à l'extrémité de cette grappe. Ce pédoncule est ramifié : de celui-ci partent, vers le haut surtout, des pédicelles qui supportent chaque grain de Raisin ; or, ces pédicelles supportent souvent deux grains au lieu d'un seul et l'un des deux pédicelles est toujours plus petit que l'autre ; en ciselant, il faut supprimer ce second grain et ne laisser que celui qui est attaché directement sur le pédoncule; en agissant ainsi, on obtient un grossissement certain. Souvent aussi la grappe su-

périeure d'un sarment fruitier est plus petite et les grains sont plus petits que sur celle inférieure ; dans les années d'abondance, il est préférable de supprimer cette grappe après la floraison, celle qui restera sera bien plus belle et la Vigne sera moins épuisée.

En outre, si l'on n'a pas fait l'écimage avant la floraison, il ne faut pas craindre de retrancher l'extrémité de la grappe, car elle ne mûrit jamais bien.

Il est souvent nécessaire de ciseler une seconde fois, quinze jours ou un mois après le premier ciselage ; c'est surtout sur les fortes grappes que cette seconde opération est utile, les grains ne doivent pas se toucher.

Si l'on aperçoit quelques traces *d'oïdium*, malgré les deux premiers soufrages, il faut soufrer une troisième fois, lorsque le ciselage est terminé.

Effeuillement. — Il se pratique à plusieurs reprises. Lorsque les grains commencent à tourner, c'est-à-dire lorsqu'ils s'éclaircissent, on supprime toutes les feuilles frisées et celles qui sont penchées du côté du mur ; un peu plus tard, on enlève celles qui cachent trop les grappes et même les feuilles des faux bourgeons ; puis enfin, lorsque la maturité est presque complète, on peut découvrir les grappes tout à fait, mais il ne faut enlever ces dernières feuilles que quand elles commencent à jaunir sur les bords, car alors seulement leur action n'a plus d'effet sur le Raisin.

Les grappes situées en haut de l'espalier se conservent mieux que les autres ; il est prudent de ne les découvrir qu'insensiblement, afin qu'elles ne soient pas trop frappées par le soleil ; le Raisin destiné à être consommé promptement peut être plus coloré.

Une recommandation faite par M. Hardy et qui est maintenant généralement pratiquée, c'est de retourner

la grappe lorsqu'elle est déjà colorée d'un côté, afin que la maturité et la coloration puissent se compléter, sinon la partie tournée du côté du mur reste verte et les grains sont moins sucrés et moins appétissants.

Lorsqu'on a employé tous les moyens que nous avons indiqué, on obtient de beaux Raisins et on peut admirer alors les résultats qui ont été atteints; mais au moment de jouir de la récolte, au moment où la maturité arrive, des ennemis redoutables s'abattent alors sur la Vigne; les oiseaux et les guêpes viennent dévorer les Raisins, les pluies et les brouillards de l'automne les mouillent et les pourrissent.

Il faut donc prendre les précautions nécessaires pour conserver cette récolte à laquelle on a donné tous ses soins.

Dans la première quinzaine de septembre, lorsque le Raisin est presque mûr, on doit poser de nouveau au sommet des espaliers les abris qui ont été mis déjà à deux reprises différentes; car à partir du moment où la maturité est complète, le Raisin que l'on veut conserver l'hiver ne doit plus être mouillé. En outre, pour le soustraire aux oiseaux et aux mouches, il faut recouvrir entièrement l'espalier d'une toile très claire qui ne puisse pas arrêter les rayons du soleil; on peut employer aussi les sacs spéciaux, mais ils ont beaucoup d'inconvénients et nous devons dire que la toile claire donne de meilleurs résultats. Il serait certainement préférable de ne mettre ni toile ni sacs, le Raisin mûrirait mieux.

Nous avons essayé un moyen employé à Conflans et qui nous a parfaitement réussi contre les oiseaux. Voici en quoi il consiste : Dès que le Raisin commence à mûrir, on tend au-devant de l'espalier, à la distance de $0^{m},40$ environ, une ficelle à laquelle sont attachées des bandes de papier blanc qui, ayant deux ou trois centi-

mètres de large, doivent avoir 0m,50 de longueur et être distancées entre elles d'une quantité égale à cette longueur, de manière à ce qu'elles ne puissent s'emmêler. Ces lanières de papier, qui sont constamment agitées par la moindre brise, effraient beaucoup les oiseaux, qui n'approchent pas de la treille ; elles peuvent être faites avec de vieux journaux, pourvu que le papier soit un peu fort. On superpose deux ou trois rangs de ces ficelles ainsi garnies, selon la hauteur de l'espalier et de façon qu'il soit entièrement protégé.

Quant aux mouches, elles peuvent être détruites au moyen de fioles à moitié remplies d'eau miellée et posées de distance en distance le long de l'espalier.

Nettoyage. — Puisque nous nous sommes proposé dans cette note d'indiquer tous les petits moyens qui sont employés pour obtenir de beaux Raisins de table, nous allons en indiquer un dernier, qui est peu connu, peu pratiqué et qui a pour effet de faciliter la maturation des sarments destinés à porter le fruit l'année suivante, à contribuer par suite à la vigueur des bourgeons, ainsi qu'à assurer leur fertilité.

Dans quelques-uns de nos départements vinicoles, on taille la Vigne aussitôt après la récolte ; dans quelques autres, on fait seulement un nettoyage.

Nous nous garderons bien de recommander la taille de la Vigne avant l'hiver ; cette pratique est nuisible dans nos contrées : d'une part, le sarment n'est pas assez aoûté ; d'autre part, cette taille précoce a pour effet, au printemps, de hâter l'évolution des yeux sur lesquels on a taillé, évolution que l'on a plutôt intérêt à retarder.

Mais ce qui est utile, c'est le *nettoyage* ; ce nettoyage est analogue à celui que pratiquait et recommandait pour cette même époque, sur le Pêcher, M. Alexis Le-

père ; voici comment il s'opère : Après la récolte, on supprime au sécateur tous les sarments qui ont porté fruit, en ne laissant subsister que les sarments qui donneront du fruit l'année suivante ; on raccourcit même ceux-ci à 0 m,40 environ, en supprimant la tête de saule, résultat des pincements de l'été. De cette façon, le sarment conservé parfait sa maturation d'une manière plus rapide, et c'est autant de besogne faite pour la taille du printemps. Nous engageons les praticiens et les amateurs à faire cette expérience, ils en reconnaîtront, je n'en doute pas, les bons résultats.

Conservation du Raisin. — Nous n'entrerons pas dans les détails de la récolte et de la conservation du Raisin ; les meilleurs moyens sont ceux employés par les viticulteurs de Thomery ; ceux-ci ne récoltent le Chasselas destiné à être conservé que vers la fin d'octobre ou les premiers jours de novembre ; ils ont deux procédés de conservation : pour le Raisin dit à rafle sèche, les grappes sont simplement déposées sur des tablettes garnies de paille de seigle ou de fougère sèche ; il se conserve moins longtemps que celui ci-après et les grains sont ridés, mais bien sucrés. Pour le Raisin dit à rafle verte, la grappe tient à un bout de sarment coupé de 0m,15 à 0m,20 au-dessous et 0m,05 au-dessus de cette grappe ; ce sarment est plongé dans une fiole remplie d'eau, dans laquelle on a mis une pincée de poudre de charbon pour l'empêcher de se corrompre ; la rafle se conserve verte, les grains sont bien gonflés et restent en bon état jusqu'à la fin de l'hiver. La chambre dans laquelle on conserve le Raisin doit être obscure et bien sèche, la température ne doit pas y descendre à moins de 4 ou 5 degrés au-dessous de zéro.

Tous les quinze jours, on visite les grappes avec soin

et on retranche au moyen de ciseaux effilés les grains gâtés ou avariés.

Rajeunissement. — Enfin, nous rappellerons que, pour donner de beaux produits, la Vigne doit être vigoureuse; lorsque le cep vieillit, il se forme des nodosités qui entravent la circulation de la sève; les sarments sont grêles et ne donnent plus que de petites grappes. Il ne faut pas hésiter à faire le rajeunissement, soit en rapprochant les bras près du T, s'il s'agit de cordons, soit en rabattant presque au niveau du sol, s'il s'agit de palmettes ; soit enfin, pour cette dernière forme, en employant le moyen pratiqué par M. Crapotte, de Conflans.

On sait que la Vigne reperce facilement sur le vieux bois, et qu'à la suite des tailles courtes, il repart à la base du cep des bourgeons qui sont enlevés avec soin; au lieu de les enlever tous, M. Crapotte choisit parmi ces nouveaux rameaux celui qui est le mieux placé, le plus rapproché du sol, et même dans le sol, s'il s'en trouve; il l'accole sur la tige principale et favorise sa végétation. L'année suivante, ce sarment est taillé sur trois bons yeux, les deux premiers sont destinés à remplacer les deux premières coursonnes du cep principal, qui sont déjà affaiblies, et le troisième à continuer la tige; l'année d'après, on taille de la même manière, en prenant une seconde paire de coursonnes et en en supprimant une autre paire sur l'ancien cep, et ainsi de suite. Lorsque le plus jeune sarment a dépassé la moitié de la hauteur du mur et que plusieurs étages de jeunes coursonnes sont bien constitués, on supprime l'ancien cep à sa base et on recommence l'année suivante la même opération sur un nouveau bourgeon. En suivant cette méthode, le mur sera toujours garni et en plein rapport, et la Vigne sera rajeunie sans perte de produits.

Visite des cultures des Camélias de M. Vibout, jardinier chez Mlles Chabrier, propriétaires à Ville-d'Avray.

M. RENAUD AINÉ, RAPPORTEUR.

Dans la séance du 3 mars dernier, vous avez nommé une Commission composée de MM. Bertin père, président; Truffaut père, Augustin Fréville, Moreau, Lionnet, Duru fils et de votre rapporteur, pour aller visiter la culture des Camélias, dans la propriété de Mlles Chabrier, à Ville-d'Avray; cette culture est confiée aux soins de leur jardinier chef, M. Vibout, notre collègue.

Votre Commission s'est réunie à Ville-d'Avray, le 15 mars, à deux heures; elle a été reçue avec le meilleur accueil par M. Beglet et par l'une des demoiselles Chabrier. On nous conduisit au jardin d'hiver, situé à peu près au centre de la propriété, dans un lieu à l'abri des grands vents. Ce jardin, de forme rectangulaire, est couvert par trois travées de vitrages reliées entre elles par deux chéneaux et soutenues par des colonnes en fonte. La travée du milieu a 6 mètres d'élévation au-dessus du niveau du sol, et les deux autres chacune 5 mètres. La largeur de l'ensemble est de 12 mètres et la longueur de 27 mètres couvrant ainsi une superficie de 224 mètres. Les divisions intérieures sont faites de manière à laisser le plus d'espace possible pour la plantation sans nuire au dessin des allées, dont les contours gracieux offrent une promenade agréable que plusieurs groupes de promeneurs peuvent parcourir sans se rencontrer.

En entrant dans ce jardin d'hiver, votre Commission a

été émerveillée de la brillante et abondante floraison des Camélias qu'il renferme.

Le nombre de pieds de Camélias plantés dans ce jardin d'hiver est de 240, tant en espalier qu'en groupes formant massifs. (La plantation d'une grande partie de ces Camélias date de quarante ans; ils avaient été fournis par M. Bertin père.)

Quoique la floraison ne soit pas complète, nous avons constaté que les variétés étaient d'un bon choix. Parmi les plus avancées en fleurs, nous avons remarqué les suivantes: Chandeleri elegans, Carolina, Saccoï nova, Tricolor de Siébold, Jubilé, Imbricata rubra, Henri Favre, Triumphans, Imbricata alba, Colvilii striata, Alba plena, Grand Frédéric, Colletii, King of Thé, Camélias ocroleuca et d'autres encore. Entre tous ces beaux arbustes, nous en avons remarqué soixante-quinze qui ont de 4 à 6 mètres de hauteur et de 1^m, 50 à 2 mètres de diamètre. Un Alba plena a surtout attiré notre attention. Il a 6 mètres de hauteur et autant de largeur. Il porte seul environ quatre mille fleurs et boutons.

Nous avons continué notre visite par l'examen d'une grande serre tempérée entièrement garnie de plantes destinées à la décoration du jardin d'agrément, telles que Geranium, Anthemis, Verveines, Ageratum, etc., parmi lesquelles nous avons remarqué une nombreuse collection de Primevères de la Chine en mélange, d'un bon choix, tout cela bien cultivé.

L'ensemble de la propriété est d'une contenance de trois hectares et demi environ. Elle est située sur un point culminant. Les perspectives et les points de vue y sont ravissants. La majeure partie de cette propriété est disposée en jardin d'agrément, avec vastes pelouses, sur lesquelles sont groupées ou disséminées avec art diffé-

rentes espèces de Conifères, des Tilleuls choisis, des Catalpa, des Sophora du Japon, Chicot-Bonduc, Hêtre à feuilles pourpres, etc. Nous avons remarqué que, parmi les arbres d'agrément, on avait planté, à haute tige et en mélange, beaucoup d'arbres fruitiers, tels que Poiriers, Pommiers, Cerisiers, Pruniers, Cognassiers, Noyers et Châtaigniers. Ces arbres, tout en servant à l'ornementation, ont l'avantage de procurer une abondante récolte de fruits. (Nous recommandons ce mode de plantation qui n'est pas assez pratiqué.)

Dans la partie réservée pour les cultures potagères, nous avons surtout remarqué quarante-trois Poiriers en forme pyramidale, ayant en moyenne 7 mètres de hauteur, ne laissant rien à désirer pour leur formation et le maintien de l'équilibre entre les branches charpentières ainsi que pour le traitement des branches fruitières.

Notre examen s'est terminé par la visite d'un grand espalier faisant face au midi, d'une longueur de 300 mètres environ, entièrement planté de Poiriers, Pêchers, Abricotiers et Vignes. En face, du côté opposé de l'allée longeant le mur, il existe une ligne de Poiriers palmettes formant contre-espalier de la même longueur.

Votre Commission, après avoir terminé sa visite, a été unanime pour reconnaître que la culture des Camélias ne laissait rien à désirer, que toutes les autres cultures, ainsi que la tenue générale du jardin, étaient satisfaisantes. Elle a jugé et reconnu que, pour faire le travail tel qu'il est executé, avec l'aide d'un seul ouvrier, il fallait que le jardinier chef, M. Vibout, fût à la fois un directeur et un travailleur du plus grand mérite. En conséquence, votre Commission vous demande de vouloir bien accorder à M. Vibout l'une de vos meilleures récompenses.

SÉANCE DU 5 MAI 1881

—

COMPTE-RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

M. Renaud aîné.

A l'ouverture de la séance, M. le Président prend la parole. Il rappelle à la Société la perte qu'elle vient de faire en la personne de notre regretté collègue, M. Renaud aîné. La Société ne peut oublier avec quel dévouement il remplissait les diverses fonctions qui lui étaient confiées. Membre actif du Conseil d'administration, M. Renaud aîné était heureux chaque fois qu'il pouvait se rendre utile, et il l'a été souvent. M. le Président pense que la Société voudra que l'expression de ses regrets soit consignée au procès-verbal de cette séance. L'assemblée accueille avec sympathie les paroles de M. le Président.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Directeur général de la Compagnie des chemins de fer de l'Ouest, annonçant que ladite Compagnie met à la disposition de la Société une somme de 300 fr. pour acquisition de médailles d'or à

décerner au nom de la Compagnie à la suite de la prochaine exposition, et qu'elle se charge des affiches destinées à donner de la publicité à cette exposition ;

Une lettre de M. le Président de la Société d'horticulture de Montreuil-sous-Bois, demandant un juré pour l'exposition que cette Société tiendra du 3 au 10 septembre prochain. M. le Président désigne pour se rendre à Montreuil M. Pavard ;

Une lettre de la Société d'horticulture de l'Orne, adressant pareille demande pour l'exposition qui aura lieu à Alençon, du 1er au 6 juin, en même temps que le Concours régional agricole. M. Paignard est désigné pour représenter la Société dans cette circonstance.

La correspondance imprimée est remise à M. le Bibliothécaire.

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés à la dernière séance. Après un vote favorable, M. le Président proclame membres de la Société :

M. Asset, horticulteur à Sèvres, présenté par MM. Loiselot et Marie ;

M. François, propriétaire à Versailles, présenté par MM. Wannez et Hardy ;

M. Lepault, brasseur à Versailles, présenté par MM. Hardy et Truffaut ;

M. Deshaies, Louis, jardinier chez M. le comte de Natt, au château de Bourdonné, par Condé-sur-Vègre, présenté par MM. Boyer et Hardy.

Présentation de plantes.

Sont déposés sur le bureau :

Par M. Brindeau, des branches de Lilas à fleur dou-

ble et un Saxifrage dont il désire connaître le nom.

Les fleurs de Lilas double sont encore assez rares, mais ne sont pas nouvelles. M. Bertin père en connaît depuis plus de quarante ans. Celles présentées par M. Brindeau sont plutôt curieuses que belles.

Quant au Saxifrage, il est reconnu pour être le Saxi frage granulé à fleur pleine (*Saxifraga granulata flore pleno*).

Par M. Doré, des Pensées à cinq macules, genre encore nouveau qu'il désire montrer à ses collègues.

Par M. Duval, des Begonia tubéreux provenant d'un semis fait l'an dernier au mois de janvier, époque à laquelle on sème habituellement les Begonia. Les plantes présentées appartiennent au type du Begonia erecta splendida. Celui-ci a surtout pour mérite la grandeur de la fleur, une bonne tenue et un coloris très vif. Il est précieux au point de vue de la formation des massifs pendant l'été. Les plantes soumises à l'examen de la Société ont été légèrement forcées en serre, puis placées sous châssis depuis quinze jours environ. M. Duval les présente, pour bien faire voir quel bon parti on peut tirer du Begonia tubéreux, puisqu'on peut en avoir en fleur depuis avril jusqu'en novembre.

M. le Président renvoie l'examen des Pensées de M. Doré et des Begonia de M. Duval à une Commission composée de MM. Duru fils, Pigier, Poirier, Boitel, Brindeau et Joubert. La Commission, qui fonctionne séance tenante, déclare, par l'organe de M. Poirier, que les Pensées sont toutes belles et d'une bonne grandeur. Ce sont de bonnes plantes d'amateur. Elle demande qu'une prime de 2e classe soit donnée à M. Doré. Cette prime, mise aux voix, est accordée.

Quant aux Begonia, ils sont d'une belle et bonne cul-

ture ; ils ne laissent à cet égard rien à désirer pour la saison. Les fleurs sont très développées et magnifiques. La Commission demande que de vives félicitations soient adressées à M. Duval. — Adopté.

Communications.

Il est donné lecture par M. Victor Bart d'une note sur la culture non forcée des arbres fruitiers en pots. M. le Président adresse à notre dévoué Bibliothécaire adjoint les sincères remerciements de l'assemblée.

A propos de cette note, M. Hardy expose que la culture des arbres fruitiers en pots, très répandue en Angleterre et en Belgique, est déjà ancienne en France. Le potager de Versailles la pratique sur une assez grande échelle, en culture forcée, il est vrai, depuis plus d'un demi-siècle. Les résultats qu'elle a donnés tant à ses prédécesseurs qu'à lui-même ont été satisfaisants. Les essences fruitières aujourd'hui soumises avec succès à ce genre de culture sont les suivantes : Pêchers, Cerisiers, Pruniers, Vignes, Figuiers, Groseilliers, Framboisiers, Pommiers et Poiriers ; ces deux dernières plus spécialement pour la culture sous verre, à froid d'abord, à l'air libre ensuite. M. Hardy regarde la culture des arbres fruitiers ainsi faite comme avantageuse et intéressante surtout pour un amateur. Il voudrait la voir se propager plus qu'elle ne l'est dans notre pays.

M. Maxime Barbier demande si les fruits ainsi obtenus ont la même saveur que ceux récoltés en pleine terre.

M. Hardy répond que les fruits conservent la même saveur si l'arbre n'est pas soumis à une culture trop forcée, mais seulement hâtée, de manière qu'ils mûrissent en mai au plus tôt, alors qu'il est possible de leur

donner, au moment de la maturation, de l'air et de la lumière, le soleil ayant à cette époque une certaine force. A plus forte raison la saveur est-elle conservée pour les fruits qui mûrissent après cette époque.

Le Secrétaire général fait lecture d'une note sur les Primevères de Chine, due à notre collègue, M. Billard. Les remerciements sont adressés par M. le Président à l'auteur de cette communication.

La parole est donnée à M. Hardy pour son rapport, au nom de la Commission chargée de statuer sur l'attribution du prix offert par M. Frédéric Palmer, pour l'affranchissement du *Robinia hispida*. Les conclusions de la Commission, demandant que le prix de la valeur de 100 fr. soit accordé à M. Moser, horticulteur à Versailles, sont adoptées.

La Société décide en outre que de nouveaux remerciements seront adressés à M. Palmer.

Le Secrétaire général donne lecture d'un rapport de M. L. Duval sur un appareil de chauffage des serres par le gaz. Le rapporteur, au nom de la Commission des chauffages, propose d'accorder à M. Petit Flamey, inventeur de l'appareil dont il s'agit, une récompense à titre d'encouragement.

M. Vigouroux entretient la Société des plantes cultivées sans terre et croit qu'il serait bon de s'occuper de cette question qui paraît plus sérieuse qu'on ne serait tenté de le croire tout d'abord.

M. Hardy a entendu dire que l'auteur de ce système de culture devait faire figurer un spécimen de sa mise en pratique à l'Exposition d'horticulture de Paris. La Société prie MM. Vigouroux et Chevallier de vouloir bien examiner ce spécimen et de lui en rendre compte.

Nomination d'une Commission.

M. le Président nomme pour se rendre à l'asile-école Fénelon, à Vaujours, une Commission composée de MM. Bertin père, Chevallier, Augustin Fréville, Rouland, Defurnes, Hardy, Baget, Denevers et Pajard. La Commission se réunira le 24 mai, à l'effet d'examiner les apprentis jardiniers, sur lesquels son attention sera appelée.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Les Arbres fruitiers en pots.

La culture non forcée des arbres fruitiers dans des vases ornés ou, de préférence, dans de simples pots en terre cuite, tend à prendre, surtout en Angleterre et en Belgique, une notable extension.

On avait débuté dans cette culture en la faisant porter sur de petits ceps de Vigne. Depuis quelques années, elle a été étendue aux Cerisiers, aux Pêchers, aux Abricotiers, aux Poiriers et aux Pommiers. Ces divers arbres sont maintenus à des hauteurs variant de trente centimètres à un mètre au plus, par un procédé dont l'emploi donne les résultats que l'on veut obtenir.

Comment peut-on forcer à rester si petits des arbres fruitiers qui, en pleine terre, s'élèvent toujours à plusieurs mètres? Le procédé à employer est des plus simples. Il consiste, au moment de la plantation, en pot, d'un jeune arbre fruitier, à lui enlever ses grosses racines. La nourriture s'opère alors par le chevelu seulement. Dans cet état, le peu de terre que contient le vase employé suffit pour le développement restreint à prendre par le jeune arbre. La suppression des grosses racines augmente même la fertilité et la précocité de l'arbre; elle amène ainsi à souhait sa floraison et sa fructification.

Il va sans dire que les amateurs qui n'ont pas de

serres pour y cultiver leurs arbres fruitiers en pots, peuvent les placer et les élever dans de simples jardinières d'appartement. Cette culture, qui ne présente aucune difficulté, leur procurera un grand plaisir.

Si l'intéressante et agréable culture dont je viens de parler continue à se propager, on arrivera à ne plus employer dans les festins les anciennes coupes élevées ou étagées qui servaient pour y dresser les fruits cueillis que l'on destinait aux desserts. Dans les salles à manger, on placera dorénavant sur les tables, à la portée de la main, devant les convives, des potiches, des cache-pots ou d'autres récipients plus ou moins luxueux qui contiendront soit un petit cep de Vigne portant deux ou trois grappes de Raisins, d'une fraîcheur immaculée, soit de petits Cerisiers, Abricotiers, Pêchers, Poiriers ou Pommiers, pareillement garnis de leur fraîche et agréable production fruitière. On pourra faire servir de la même manière des Groseilliers et des Framboisiers chargés de leurs fruits.

M. Th. Rivers qui, en Angleterre, est le principal promoteur de ce genre de culture, estime que les charmants petits arbres ainsi obtenus sont destinés à occuper la première place dans les desserts.

Il faut reconnaître que l'idée de servir les fruits non détachés des arbres qui les produisent, est vraiment séduisante.

On ira plus loin, nous devons l'espérer, dans la voie nouvelle ainsi ouverte, et bientôt, peut-être, nous verrons les personnes habituées à cultiver sur leurs fenêtres des plantes à fleurs, y cultiver de même quelques petits arbres à fruits.

Affranchissement du Robinia hispida, et attribution du prix offert par M. Palmer.

M. HARDY, RAPPORTEUR.

L'un de nos collègues, amateur des plus zélés et des plus distingués, M. Frédéric Palmer, a mis, au mois d'août 1879, à la disposition de la Société, une somme de 100 francs destinée à former un prix à attribuer à l'horticulteur ou à l'amateur qui présenterait à l'une de nos Expositions deux pieds au moins de *Robinia hispida*, vivant sur leurs propres racines.

Le *Robinia hispida* est, vous le savez, un arbrisseau buissonneux, de la famille des Légumineuses, connu vulgairement sous le nom d'*Acacia rose*. Originaire de la Virginie, d'où il a été introduit en 1743, il fleurit pendant une partie de l'été en grappes d'un rose vif. Il ne donne jamais de graines; pour le multiplier, on doit recourir au greffage. Cet arbrisseau a un bois très cassant. Greffé à haute tige sur l'Acacia commun, — *Robinia pseudo-Acacia*, — il fait rarement de belles têtes, les branches se brisent par éclat facilement sous l'action du vent ou d'une pluie abondante. On cherche à remédier à cet inconvénient en le greffant le plus ordinairement près de terre. On le plante alors dans des endroits naturellement abrités du vent ou protégés par d'autres arbres. Mais le *Robinia hispida* cultivé ainsi perd une partie de l'effet qu'il serait appelé à produire, sans être entièrement garanti contre les accidents dont nous venons de parler. Il s'élève peu, reste buissonneux,

ses magnifiques grappes de fleurs se détachent mal du feuillage qui les entoure. Aussi, malgré la beauté et la durée de sa floraison, est-il peu répandu dans les jardins.

Dans le but de rendre la plantation de l'*Acacia rose* plus fréquente, M. Fréd. Palmer a pensé que si l'on parvenait à l'affranchir, c'est-à-dire à le faire vivre sur ses propres racines, au lieu d'être obligé de le greffer, on l'obtiendrait peut-être plus vigoureux et on éviterait une partie des inconvénients signalés.

Pour répondre au désir de notre collègue, un de nos plus habiles horticulteurs versaillais, M. Moser, s'est mis à l'œuvre et a été assez heureux pour réussir. A notre séance du 7 avril dernier, M. Bertin père a apporté, de la part de M. Moser, deux pieds de *Robinia hispida* affranchis. Afin d'être mieux fixée sur le résultat obtenu, la Société a confié l'examen de ces plantes à une Commission composée de MM. Palmer, Bertin père, Pajard, Briot, Truffaut père et Hardy. L'auteur du prix, M. Palmer, a décliné la mission d'être juge dans la question, voulant laisser à la Commission toute sa liberté d'appréciation. Mes collègues m'ont chargé, Messieurs, de vous faire connaître leur jugement.

Les sujets de *Robinia hispida* présentés par M. Moser, horticulteur à Versailles, sont bien établis, francs de pied, sur leurs propres racines. Notre habile collègue est arrivé à ce résultat par le marcottage des rameaux en employant un procédé qu'il se réserve de divulguer plus tard.

Pour votre Commission le but est atteint, elle n'a rien autre chose à demander. Elle a donc l'honneur de vous proposer d'accorder à M. Moser le prix offert par M. Palmer.

L'affranchissement du *Robinia hispida* ne rendra pas le bois de ce joli arbrisseau moins cassant, mais si des branches viennent à se rompre, elles ne le défigureront pas d'une manière absolue et définitive, car il pourra repousser immédiatement du pied et reprendre à peu près sa forme primitive; il ne sera pas perdu. En outre, la possibilité de le multiplier par boutures de racine permettra sa prompte propagation.

Le généreux donateur, M. Palmer, à qui la reconnaissance de la Société est depuis longtemps acquise, aura ainsi la satisfaction d'avoir provoqué et fait accomplir un progrès réel en horticulture.

(Comme cela est relaté au compte-rendu de la séance du 5 mai 1881, les conclusions de ce rapport ont été adoptées.)

De la culture des Fraisiers

PAR M. BILLARD.

Il est d'usage, lorsque l'on veut former un nouveau carré de Fraisiers, des Quatre-Saisons ou des belles variétés à gros fruits, qui sont spécialement ceux dont je veux parler, d'attendre l'automne pour prendre les filets qui se trouvent dans les carrés actuels. En arrachant ces filets pour former de nouvelles planches, que résulte-t-il au point de vue de l'avenir de la plantation? C'est que ces plants qui ont végété, serrés les uns auprès des autres, au détriment des pieds mères, n'ont reçu qu'une faible nourriture; ils forment de bien petits sujets qui donnent au printemps suivant une faible ré-

colte et de petits fruits. Il est simple de faire mieux et d'obtenir de bons résultats.

Voici un principe que je suis avec succès depuis deux ans, quoique n'étant pas dans une contrée où le Fraisier prospère bien, le sol ne répondant pas à cette culture. Lorsque les filets commencent à tracer, j'ai soin d'entretenir le terrain propre et la surface du sol meuble. Au besoin, j'arrose, si la saison est très sèche, afin que les racines des filets s'attachent plus facilement au sol. Pendant la croissance de ces derniers, je prépare, pour recevoir les premiers filets, mon terrain de la manière suivante : je trace des planches en nombre nécessaire pour former une pépinière. Le sol doit être le plus riche possible en engrais ; si toutefois il ne l'était pas, on y introduirait, en labourant, des engrais réduits en terreau. Le terreau a cet avantage que, si à l'automne je voulais lever mes Fraisiers en motte, de ne pas rencontrer de fumier qui n'aurait pas eu le temps de se consommer, ce dernier pourrait amener la motte à se briser lors de la transplantation.

Le terrain labouré et ameubli, je trace cinq rangs dans une planche de $1^{m},33$. Je repique les filets à mesure qu'ils ont pris racine sur les pieds mères, à $0^{m},20$ les uns des autres, sur la ligne et par deux ensemble. Seulement, au lieu de les faire adhérer l'un contre l'autre, je les espace entre eux à une distance de $0^{m},02$ à $0^{m},03$. Car j'ai remarqué que j'en perdais ainsi bien moins qu'en les repiquant l'un contre l'autre. Ce dernier mode occasionne parfois de la pourriture, tandis qu'avec un petit écartement les filets se développent mieux ; ce qui donne un grand avantage pour la récolte.

A mesure que je garnis ma planche ou mes planches, je place des pots de distance en distance avec des ba-

guettes, afin de pouvoir poser des auvents ou des claies pour ombrer jusqu'à la reprise des filets. J'ai la précaution de les enlever pendant la nuit, afin que ceux-ci profitent de la fraîcheur.

Si les plantes n'ont pas besoin d'eau, je me contente de bassiner légèrement, ce qui est bien salutaire pendant les jours de grande sécheresse. Aussitôt la reprise terminée ou à peu près, je retire tout ombrage et j'entretiens ma pépinière, sans paillis ni terreautage, avec des binages et des arrosages, sans que la terre soit cependant saturée d'eau. A la fin d'août, mes filets ont à peu près atteint toute leur force; alors, je commence à modérer les arrosages, afin que mes plantes se raffermissent.

Si, pendant la végétation, je m'aperçois que mes plantes ne végètent pas beaucoup et si je pense qu'elles manquent de nourriture, je n'hésite pas à faire de l'eau d'engrais quelconque, avec laquelle je mouille mes plantes (mais le soir); je bassine avec de l'eau claire ensuite pour que le feuillage ne souffre pas de la présence de l'engrais déposé sur lui. Ce procédé m'a donné de bons résultats même dans des terrains pauvres. En suivant ces principes, l'on peut au mois de septembre avoir de très beaux Fraisiers soit pour mettre en pots, soit pour former un nouveau carré ou de nouvelles planches; en prenant la précaution de lever la plante avec une bonne motte.

Pour la transplantation et la mise en pots, il convient de se conformer aux prescriptions de M. le comte Léonce de Lambertye, exposées dans son *Traité de la culture du Fraisier*. On ne peut trouver mieux comme théorie et comme pratique. C'est sur des Fraisiers traités ainsi que je viens de le dire, rempotés en septembre et mis en vé-

gétation en décembre dans ma serre tempérée, que j'ai commencé à cueillir des Fraises le 24 mars, en appliquant la culture forcée. Je plante une couche depuis la fin de janvier, en février et en mars pour attendre la récolte de pleine terre.

Pour la multiplication des filets destinés à être empotés, pour la culture en serre ou en bâche, je préfère prendre des godets de 7 centimètres. Je les draine et les remplis d'un compost de terre très meuble auquel je mélange un peu d'engrais au besoin. L'on enterre ces godets dans les planches où sont les pieds mères, à la place où se trouve le filet; on fixe ce dernier sur le contenu du godet au moyen d'un petit crochet. On met un seul filet par godet; du reste, lorsque l'on opère pour le rempotage, il ne doit y avoir qu'un filet, les Fraises sont plus belles. La culture est aussi plus facile au moment de la floraison car, s'il arrive que les deux filets ne fleurissent pas ensemble, les soins, qui ne sont pas les mêmes pour chacun d'eux, sont entravés.

On donne ensuite la culture indiquée pour la pépinière, avec cette différence que les filets élevés en godets et plantés en pépinière ne demandent pas à être ombrés, n'étant sevrés du pied mère qu'après avoir pris racine dans le godet. Il n'y a plus qu'à les planter avec leur motte, et si ce travail est fait avec soin, la plante n'éprouve que très peu de fatigue.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Dans une assemblée récemment tenue à la Bourse des *Lumbermen* de Chicago (1), il a été reconnu que les grandes régions forestières des Etats-Unis seraient complètement dénudées de bois en moins d'un quart de siècle, si l'on ne trouvait pas le moyen d'y obvier. La population augmente tellement et, par suite, la consommation du bois pour tous les usages auxquels on l'emploie devient si considérable, qu'à moins de quelque nouvelle découverte pour remplacer cette précieuse substance végétale, il y aura bientôt disette complète. On a beaucoup exagéré la richesse en bois des Etats de Minnesota, Wisconsin et Michigan. Minnesota possédait, à ce que l'on supposait, 40 milliards de pieds cubes; mais les tables du nouveau recensement ne constatent, pour cet Etat, que 6 milliards. Les 80 à 100 milliards du Wisconsin se trouvent réduits à 40 milliards et demi, et le Michigan, d'après les meilleures appréciations des Lumbermen, n'en possède que 35 milliards. Ce qui donnerait, pour les trois Etats les plus boisés de l'Union, 81 milliards et demi de pieds. La destruction annuelle est en moyenne de 8 milliards. Si on devait la continuer

(1) *Lumbermen* : c'est ainsi qu'aux Etats-Unis on appelle les hommes qui exploitent les forêts et ceux qui font le commerce en gros de bois de construction.



dans cette proportion, ce serait dans dix ans seulement, au lieu de vingt-cinq ans, qu'il y aurait épuisement total.

Mais voici une nouvelle invention américaine qui arrive fort à propos. On a trouvé le moyen de fabriquer des planches artificielles pour parquets et autres usages. Elles sont faites avec de la paille comprimée. Ces planches ont l'apparence et la solidité d'un bois à grain fin, serré et homogène; elles peuvent se raboter et retiennent les clous comme du véritable bois ; elles ont l'avantage de n'avoir ni nœuds, ni contre-sens, ni fentes, ni gerçures. Elles ne sont pas sujettes à la pourriture sèche ou aux inconvénients de la sève ; elles ne jouent jamais, et leur force extensive est plus grande que celle du bois.

(*Journaux américains d'avril* 1881.)

ERRATUM

Dans le numéro d'avril 1881, page 132, avant-dernière ligne, au lieu de 4 ou 5 degrés *au-dessus* de zéro, il faut lire *au-dessous* de zéro.

SÉANCE DU 2 JUIN 1881

—

COMPTE-RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DEFURNES.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de notre honorable Président, M. de Boureuille, obligé de s'absenter pendant les premiers jours de juin, s'excusant de ne pouvoir assister à la séance, et priant un de MM. les Vice-Présidents de vouloir bien le remplacer.

Une lettre de M. le Ministre des travaux publics, annonçant qu'il aecorde à la Société le jeu des Grandes-Eaux pour le dimanche 26 juin, a l'occasion de l'Exposition qu'elle doit tenir dans le parc de Versailles.

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise, informant la Société que M. le Ministre président du Conseil, sur son avis favorable et sur la proposition de M. le Sous-Secrétaire d'Etat aux beaux-arts, a bien voulu accorder à la Société un vase de Sèvres. Cet objet d'art est destiné à être donné en prix, au nom du Gouvernement de la République, lors de notre prochaine Exposition

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise, faisant connaître que, conformément à son avis, M. le Ministre de l'agriculture et du commerce a accordé à la Société deux médailles d'or, grand module, et deux médailles en vermeil, pour être décernées à la suite de la même Exposition.

Une lettre de M. le Président de la Société d'horticulture des arrondissements de Melun et de Fontainebleau, demandant un juré pour l'Exposition que cette Société tiendra cette année à Nemours, le 24 juin. M. le Président désigne à cet effet M. Roblin.

Une lettre de M. le Secrétaire adjoint de la Société d'horticulture du Raincy-Livry-Villemomble, adressant pareille demande pour son Exposition du Raincy, le 18 juin. M. le Président désigne M. Albert Truffaut pour représenter notre Société au jury de l'Exposition d'horticulture du Raincy.

Des lettres de MM. les Présidents de la Société Nantaise d'horticulture et du Cercle pratique d'horticulture du Havre, demandant des jurés pour leur exposition respective.

Une lettre de notre collègue, M. Henry Davillier, fixant, d'un commun accord avec la Commission chargée d'examiner les apprentis jardiniers de l'asile-école Fénelon, à Vaujours, la réunion de la Commission au mardi 24 mai.

Des lettres de nos collègues, MM. Baget et Augustin Fréville, s'excusant de ne pouvoir se rendre, comme ils en avaient l'intention, à Vaujours ; le premier, par suite de l'heure trop matinale du départ, qui ne lui permet pas d'être assez à temps à Paris pour prendre le train de 9 h. 20 au chemin de fer du Nord ; le deuxième, parce qu'il est obligé d'assister à une séance extraordi-

naire du Conseil d'administration de la Compagnie de Suez, dont il fait partie.

Une lettre du frère Photius, directeur de l'asile-école Fénelon, remerciant la Société d'avoir bien voulu envoyer une Commission pour examiner les jeunes apprentis jardiniers de son établissement.

Une lettre de notre collègue, M. Paignard, informant la Société qu'il accepte la mission de la représenter au jury de l'Exposition d'horticulture d'Alençon. M. Paignard promet un compte-rendu de ce qu'il aura vu de plus intéressant.

Une lettre de notre collègue, M. Touzé, jardinier-chef au château de Vincennes, à Saint-Martin de Seignanx (Landes). Par cette lettre, *datée du* 22 *mai*, M. Touzé dit que dans cette partie du Sud-Ouest les petits Pois, les grosses Fraises et les Cerises sont déjà récoltés; la première floraison des Rosiers est terminée. Il ajoute qu'en général les Arbres fruitiers promettent une bonne récolte; les Pèches sont déjà grosses comme des œufs, et les Poires précoces seront bientôt mûres; la Vigne entre en fleur. Le temps est superbe; la température se maintenant entre 25 et 30 degrés. Notre collègue dit aussi qu'il s'est rendu le 15 mai au Concours régional agricole de Pau. L'horticulture y était peu représentée. Deux lots de Plantes seulement étaient dignes d'être mentionnés; le premier, une collection de Plantes de serres, n'offrant rien de rare, a valu à son exposant une médaille d'or; le deuxième, une collection de Plantes de pleine terre, a obtenu une médaille d'argent. M. Touzé signale, en terminant sa lettre, six magnifiques Chamærops, ayant plus de trois mètres de hauteur, plantés depuis plusieurs années en pleine terre dans le jardin d'un hôtel; en ce moment, ils sont fleuris.

Une lettre de notre honorable Vice-Président, M. le colonel Meinadier, s'excusant de ne pouvoir assister à la séance, retenu depuis plusieurs semaines au Sénat par la préparation et la discussion de la loi sur l'avancement de l'armée, dont il est le rapporteur. Il espère être bientôt un peu plus libre et revenir aux réunions.

La correspondance imprimée est remise à M. le Bibliothécaire.

Décisions concernant l'Exposition.

La parole est donnée au Secrétaire général pour faire connaître, au nom du Conseil d'administration, les mesures prises à l'occasion de la prochaine Exposition.

Il rappelle que le Concours régional agricole se tiendra du 17 au 26 juin. Pendant ce temps, la Société fera son Exposition du 22 au 26 juin ; le 22 est le jour réservé aux membres de la Société et aux personnes invitées par elle. Le même jour aura lieu le banquet offert aux membres du jury. La distribution des récompenses sera faite le dimanche 3 juillet.

Cette année, l'Administration municipale a bien voulu, sur la demande du Conseil de la Société, accorder à tout sociétaire la faculté d'entrer gratuitement au Concours régional, sur la présentation de sa carte. Le Conseil a décidé qu'une lettre de remerciements serait adressée à ce sujet à M. le Maire de Versailles.

Le Conseil d'administration, statuant sur les conclusions des Rapports qui lui ont été renvoyés, à l'effet d'attribuer des récompenses aux personnes qui en ont été l'objet, décerne, au nom de la Société, le prix Palmer à M. Moser, pour l'affranchissement du *Robinia hispida* ; une médaille d'argent de 1re classe à M. Monier, pour

réservoir en ciment et fer; une médaille d'argent de 3e classe, à titre d'encouragement, à M. Petit-Flamey, pour ses essais de chauffage des serres par le gaz. Le Conseil propose à la Société d'accorder une médaille d'argent de 3e classe à M. Thierry, Jean-Antoine, jardinier depuis vingt-quatre ans chez M. Leroy à Santeny (Seine-et-Oise) ; le temps de services dans la propriété confiée à ses soins, comptant à partir de l'âge de 18 ans seulement, bien qu'il y soit entré à 13 ans. La Société, par son vote, sanctionne la proposition du Conseil. La médaille accordée à Thierry lui sera remise au nom du Comité des Dames patronnesses.

Le Conseil, s'occupant de la nomination des jurés étrangers à la Société, a décidé que les fonctions de juré à notre Exposition seraient offertes à MM. Bergmann, Bleu, Carrière, Chenu, Daniel, Isoré, Isidore Leroy, Levêque, et que la Société nationale et centrale d'horticulture de France serait priée de désigner un délégué au jury.

Quant au jury des objets d'art et d'industrie, il sera composé de MM. Chevallier, président, Bernard père, Bournet, Constant Fontaine, Nolard, Pajard et Thouvenin.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart. Notre dévoué Bibliothécaire adjoint lit une très intéressante note sur le Tabac. Après avoir fait l'historique de l'introduction de cette plante dans la culture et de son emploi, il montre quelle importance elle a acquise en donnant à l'Etat, à titre d'impôt, un de ses principaux revenus. M. le Président remercie M. Victor Bart de son instructive communication.

M. le Secrétaire général donne lecture, au nom de M. Bournet, du rapport de la Commission qui a examiné le réservoir en ciment et fer établi à Versailles chez M. Poirier, horticulteur, par M. Monier, auquel une récompense a été accordée, comme on vient de le voir.

M. Chevallier a la parole. Il revient sur la question des Plantes sans terre, et donne lecture d'un article de la *Revue horticole* relatif à cette culture.

M. Albert Truffaut dit que le sujet est réellement peu intéressant; il n'y a pas lieu de s'y arrêter. Il a été témoin des explications données par M. Dumesnil, qui annonçait un résultat splendide. En somme, le procédé recommandé est déjà ancien ; il est médiocre lorsqu'on veut l'appliquer à toute nature de plantes.

Election de jurés.

L'ordre du jour appelle l'élection des membres du Jury de l'Exposition, appartenant à la Société.

Il est procédé au vote relatif au Président. M. Defurnes est élu par 39 voix sur 42 votants. On passe ensuite au vote concernant le Secrétaire-rapporteur. M. Victor Bart est nommé après avoir obtenu 38 voix sur 39 votants.

Le scrutin pour deux membres titulaires donne à M. Bertin fils 37 voix, et à M. Briot, 30; en conséquence, MM. Bertin fils et Briot sont élus membres du Jury.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Le Tabac.

Le Tabac, *Nicotiana Tabacum*, est originaire du Nouveau-Monde. Cette Solanée croit naturellement dans l'Amérique méridionale.

Vers l'an 1500, c'est-à-dire quelques années après la découverte des Indes occidentales, Christophe Colomb importa en Europe la graine de Tabac. La plante n'y fut cultivée pendant un assez long temps qu'au point de vue médicinal. Dans son *Théâtre d'agriculture,* le célèbre agronome, Olivier de Serres, rapporte que ses contemporains attribuaient au Tabac un grand nombre de propriétés plus ou moins bizarres ou fabuleuses, entre autres celle de « distiller et consumer les humeurs superflues du cerveau. »

En 1560 seulement, la plante fut envoyée à la reine Catherine de Médicis (depuis un an veuve de Henri II) par Jean *Nicot*, ambassadeur de France en Portugal. La reine mit cette nouvelle plante en grande faveur. De là sont venus les noms d'*Herbe à la Reine* et d'*Herbe médicée,* sous lesquels on la désignait alors.

Dans plusieurs ouvrages ou écrits qui parlent de l'origine et de l'introduction du Tabac, deux principales erreurs sont continuellement reproduites. Pour rétablir la vérité, je crois devoir les rectifier.

D'Orbigny, dans son *Dictionnaire universel d'histoire*

naturelle (1), rapporte que Colomb envoya la graine de Tabac en Europe en 1518. Or, Colomb, qui avait fait sa première découverte en 1492, était mort dès l'année 1506.

D'Orbigny dit aussi que Jean Nicot expédia la plante nouvelle en 1560 à la reine Marie de Médicis, dont le mariage avec Henri IV eut lieu, comme on le sait, en l'année 1600. Jean Nicot, qui était ambassadeur de François II, l'un des fils de Catherine de Médicis, reine mère, n'avait pu faire son envoi de 1560 à Marie de Médicis, puisque celle-ci naquit seulement en 1573.

Quant à l'origine du nom *Tabac*, on dit généralement que ce nom vient de ce que les Espagnols auraient observé d'abord la plante elle-même dans l'île de *Tabago*, l'une des Antilles. Il semble préférable d'admettre que le mot *Tabac* est une simple abréviation de *Tabacos*, nom donné à la plante par les Indiens.

A peu près à l'époque où Jean Nicot fit son envoi, on introduisit le Tabac en Italie, et bientôt l'usage de l'Herbe médicée, appelée aussi Nicotiane, commença à se répandre de toutes parts.

Suivant en cela l'exemple donné par les indigènes de l'île de San-Salvador, où aborda Colomb en 1492, les Européens *fumèrent* le Tabac. On trouva cependant une nouvelle manière de s'en servir. En le réduisant en poudre par l'emploi de la râpe, on se mit à le *priser*. Contrairement à ce qui se passe de nos jours, les priseurs de Tabac étaient devenus beaucoup plus nombreux que les fumeurs (2). Les gouvernements commencèrent alors à s'effrayer des progrès que faisait la consommation du Tabac et des fâcheux effets qui leur semblaient devoir en résulter.

(1) 8e volume, page 645, édition de 1861.

(2) Cette circonstance s'est trouvée relevée dans une chanson populaire du temps, encore restée dans les mémoires, et qui disait, en parlant du Tabac mis en tabatière : « J'en ai du bon et du râpé. »

Dès l'année 1604, Jacques I[er], roi d'Angleterre, et, en 1624, le pape Urbain VIII (celui-ci sous les peines canoniques les plus sévères), en défendirent l'usage dans leurs Etats. La plupart des autres gouvernements européens suivirent cet exemple. Le Grand-Turc Amurat IV décréta la peine de mort contre ceux de ses sujets qui feraient usage du Tabac. En France seulement, la vente du Tabac resta permise, après avoir été interdite pendant quelques années, sous Louis XIII, « à toutes personnes autres que les apothicaires ; » mais comme ce nouveau commerce était devenu une source importante de profits et de revenus, l'intérêt l'emporta sur les scrupules, et peu à peu l'interdiction fut levée partout.

En partie peut-être à cause de ces défenses, l'usage et l'emploi du Tabac ont accompli d'énormes progrès. Veut-on savoir dans quelles proportions relatives se fait actuellement la consommation individuelle de cette précieuse marchandise dans les principaux Etats du continent européen? Ces proportions, les voici : Un Français consomme autant de Tabac qu'un Russe et deux fois plus qu'un Italien, mais trois fois moins qu'un Allemand ou un Hollandais, et quatre fois moins qu'un Belge !

Dans notre pays, la consommation actuelle des divers Tabacs fournit tous les ans à l'Etat, qui s'est réservé le monopole de la manipulation et de la vente, un produit net de plusieurs centaines de millions de francs. Elle procure ainsi, sous la forme d'un impôt volontaire, l'un des principaux revenus du Trésor public.

J'ajouterai que, pour les grandes cultures annuelles, aucune autre plante — le Blé excepté — ne peut rivaliser d'importance avec la très productive culture des Tabacs.

Culture des Primevères de la Chine

PAR M. BILLARD.

Pour avoir de fortes plantes et une bonne floraison, voici la méthode que j'ai appliquée ; elle m'a donné d'excellents résultats : Je divise mon semis en deux parts, faisant l'un dans la première quinzaine de mai, l'autre dans les premiers jours de juin, en terrine, et dans la terre de bruyère pure. Ces terrines sont placées sur la bâche de la serre tempérée qui, à cause de la saison, peut être alors regardée comme une serre chaude. Lorsque mes plantes de semis ont atteint trois ou quatre feuilles, je les repique dans d'autres terrines composées pour moitié de terre de bruyère et pour l'autre moitié de terreau de feuilles et fumier, en laissant entre chaque plant un intervalle de trois ou quatre centimètres dans tous les sens. Les terrines restent sur la bâche jusqu'à la mise en pleine terre.

Lorsque mes plantes sont assez fortes pour être confiées à la pleine terre, je place deux coffres, garnis chacun de deux châssis, sur la planche la plus meuble du potager ; je mêle dans cette terre du terreau provenant de débris de plantes ou d'autres débris, de manière que la terre soit mélangée dans la proportion de moitié sur une profondeur de quinze, et si l'on peut, de vingt centimètres ; le tout bien ameubli.

Mon terrain étant bien préparé, j'établis mon plant de Primevères à raison de vingt-cinq par châssis ; pour cela, je porte sur le lieu les terrines contenant le plant, et, au moyen de ma serpette, je soulève chaque plant

avec une petite motte que je mets en place avec la main. C'est à peine si la jeune plante souffre de cette transplantation.

Le travail étant terminé, je place les châssis sur les coffres et j'ombre mes plantes, pendant la belle saison, au moyen d'un badigeonnage de blanc d'Espagne, dans lequel je mélange un peu d'huile de lin. Je donne de l'air suivant les besoins.

Depuis la plantation jusqu'à la fin d'août, si je vois que les plantes ne donnent pas une végétation parfaite, je les arrose avec de l'eau d'un engrais quelconque.

Arrivé aux premiers jours de septembre, je rempote la première partie des semis, et, à la fin du mois, la seconde, en levant les plantes avec de bonnes mottes et en me servant pour le rempotage du même mélange de terre que j'ai pratiqué pour la pleine terre, avec cette différence que je passe cette terre au crible et que j'y ajoute un cinquième de terre de bruyère. Lorsque la reprise est terminée, je n'hésite pas encore à faire une mouillure à l'engrais pour fertiliser la terre. A mesure que les plantes sont rempotées, je les place sur la bâche de ma serre tempérée, et si cette bâche n'est pas encore libre, je laisse faire la reprise sous châssis à l'emplacement occupé. En employant ce procédé de culture, l'on n'a pas besoin, pour avoir une forte potée de plantes, d'en mettre deux dans un godet de onze à douze centimètres; je ne mets qu'une plante dans des pots de quatorze à quinze centimètres, et ils ne sont pas trop grands pour une plante seule. C'est à la suite de ce travail que je commence à fournir des plantes depuis le 1er novembre jusqu'au mois de mars.

Si, pour la garniture des appartements, l'on a besoin d'avoir des plantes en godets, ce qui arrive souvent

quand les jardinières sont étroites, on pourra se servir de ces godets, malgré la force de la plante. Dans ce cas, il suffira de l'arroser de temps en temps avec un peu d'eau d'engrais; la plante résistera, malgré le peu de terre qu'on lui aura donné; il sera plus agréable aux connaisseurs de voir une belle plante seule, que d'en voir deux serrées l'une contre l'autre, et se gênant mutuellement.

Essai de chauffage des serres par l'emploi du gaz d'éclairage

M. LÉON DUVAL, RAPPORTEUR.

Au nom de la Commission chargée d'examiner le nouveau système de chauffage au gaz installé, à titre d'essai, par M. Petit-Flamey, dans mon établissement, j'ai l'honneur de vous présenter un rapport dans lequel entreront mes observations personnelles.

Il est difficile de pouvoir établir de bonnes expériences avec un chauffage au gaz, surtout dans le jour, parce que l'usine à gaz de Versailles ne donne la pression normale que le soir; il faut aussi faire la part de la déperdition de gaz due au compteur et non brûlé.

Nous avons eu durant huit jours des expériences comparatives, et nous avons dû constater que, malgré

tous nos soins, le prix de revient du chauffage au gaz s'est toujours maintenu dans des proportions beaucoup plus élevées que celles applicables au chauffage par le charbon de terre. Il existe là une cause indépendante de notre volonté, c'est l'élévation excessive à Versailles du prix du gaz, prix que nous devons encore payer au taux actuel jusqu'en 1920. Le prix de revient par 24 heures est pour le gaz de 5 fr. 50, et pour le charbon de 2 fr. 35. Il y a donc un écart très grand entre le prix de revient du gaz et celui du charbon de terre. Quant à l'appareil de M. Petit-Flamey, il est parfaitement conditionné et il est construit de manière à utiliser le plus possible la chaleur du gaz ; il se compose d'une chaudière tubulaire verticale, coiffée d'une sorte de capsule renversée qui communique avec la chaudière proprement dite. Cette capsule est percée de ventouses qui permettent au gaz de s'échapper.

Lorsqu'il y a émanation ou trop de pression, la flamme passe dans les tubes de la chaudière et va lécher les parois de la capsule ; puis, passant par-dessus celle-ci, elle va se perdre dans un tuyau d'évaporation muni d'une soupape faisant office de registre à tirage. L'enveloppe de la chaudière est en fonte et celle-ci est en cuivre. Ajoutons que le foyer est construit de façon à pouvoir y brûler indifféremment du gaz ou d'autres combustibles. A l'égard du gaz, il est brûlé par un appareil de l'invention de M. Petit-Flamey.

Cet appareil se compose de deux couronnes de fer sur lesquelles sont fixées 50 bougies également en fer, percées à leur base d'une sorte d'œil comme les tuyaux d'orgue ; ceci pour activer la combustion du gaz par l'air extérieur ; la flamme sort vive et bleue et paraît avoir une grande activité. Nous pensons qu'avec un

nombre plus considérable de becs et une pression plus régulière, il serait possible d'obtenir de meilleurs résultats ; mais c'est là une réflexion qui nous est personnelle; la Commission, à mon humble avis, doit surtout tenir compte à M. Petit-Flamey des efforts persévérants qu'il a faits pour arriver à trouver une chaudière utilisant relativement bien la combustion du gaz. Son fourneau, quoique n'étant pas parfait, présente assurément une application heureuse du gaz au chauffage des petites chaudières. Il y a là pour les propriétaires de serres-salons ou de vérandas une grande ressource, car la différence du prix de chauffage peut être balancée par l'économie de temps, et surtout par la suppression de la poussière, des escarbilles et de tous les autres inconvénients qui résultent de l'emploi du charbon ou du coke.

Nous qui avons vu M. Petit-Flamey à l'œuvre, nous pouvons dire que cet inventeur a beaucoup travaillé pour arriver à un résultat qui n'est pas encore satisfaisant, mais qui peut, dans l'avenir, avec l'abaissement du prix du gaz, devenir d'un emploi plus fréquent. Nous prions donc la Société de vouloir bien considérer M. Petit-Flamey comme un inventeur digne d'être encouragé dans la nouvelle voie par lui ouverte à l'horticulture.

Sur un Réservoir construit par M. Monier

M. BOURNET, RAPPORTEUR.

M. Monier, rocailleur à Paris, rue de la Pompe, 189 et 191, a demandé à la Société la nomination d'une Com-

mission chargée d'examiner un réservoir en ciment et fer, construit par lui, chez M. Poirier, maraîcher, rue Champ-la-Garde, 27, à Versailles.

La Commission, composée de MM. Bournet, Constant Fontaine, Euvé, Quéro, Honoré Dusouchet, Pajard, Bertin père, Albert Truffaut, s'est transportée chez M. Poirier, le 3 mars dernier, accompagnée de M. Monier. Elle y a vu un réservoir circulaire, de la contenance de quatre-vingt mille litres. Ce réservoir lui a paru d'une parfaite solidité ; le ciment adhère entièrement à l'appareil en fer, en sorte que celui-ci se trouve isolé de tout contact avec l'air extérieur et préservé de toute cause d'oxydation.

Ce réservoir a été construit au commencement de l'année 1879 ; continuellement rempli d'eau, il a pu supporter deux hivers très rigoureux ; il n'a aucunement souffert ni de la gelée ni de la grande chaleur.

Par l'examen de ce réservoir, et en se basant sur les renseignements pris dans des rapports faits au nom de différentes Sociétés d'horticulture, et principalement de la Société centrale de France, la Commission est amenée à déclarer que les travaux exécutés par M. Monier, quoique légers, sont d'une solidité à toute épreuve.

Elle conclut à ce qu'il soit accordé à M. Monier une juste récompense.

CALENDRIER HORTICOLE

La Société a décidé, sur l'avis de son Conseil d'administration, qu'elle publierait un calendrier des principaux travaux à exécuter pendant les douze mois de l'année. Elle en a confié la rédaction à une Commission qui s'est divisée en Sous-Commissions chargées chacune de traiter une partie spéciale d'horticulture. C'est le travail de ces Sous-Commissions qui fait l'objet des articles dont la publication commence dans le présent numéro du Journal, pour se continuer sans interruption jusqu'au complet achèvement du calendrier.

La Société et sa Commission n'ont pas eu l'intention de donner des instructions très étendues sur les cultures de toute sorte, mais un aperçu suffisant de ce qu'il convient de faire le plus généralement dans un jardin bien organisé de propriétaire. Elles n'ont donc pas cru devoir parler de certaines cultures spéciales, pour lesquelles on pourra consulter les ouvrages qui en ont traité.

En consignant dans son Journal les observations de sa Commission, composée d'hommes compétents, sur la bonne volonté desquels elle est heureuse de pouvoir compter, la Société espère être utile aux amateurs d'horticulture, ainsi qu'aux jardiniers eux-mêmes.

MOIS D'AOUT

Le mois d'août est celui qu'on peut considérer, à bien des points de vue, comme commençant l'année horti-

cole proprement dite. En effet, c'est une des principales époques à laquelle on prépare, au moyen des semis, du bouturage, du greffage et quelquefois même du marcottage, les plants et les sujets dont on aura à s'occuper en automne, en hiver et au printemps, pour en obtenir des produits d'utilité ou d'agrément pendant le cours de l'année suivante.

C'est encore le moment où il importe de songer aux plantations d'arbres de toute espèce qu'on serait dans l'intention de faire de bonne heure, afin de commencer les travaux préparatoires nécessaires.

Jardin potager. — La besogne du jardinier est très active, pendant le mois d'août, dans le jardin potager.

Quoique les nuits soient sensiblement plus longues que le mois précédent, le travail des arrosages ne doit pas se ralentir; il se fait le matin et dans la journée.

Semis et repiquages. — Les semis des graines de tous les Choux de printemps, tels que : d'Yorck, Pain-de-Sucre, Cœur-de-Bœuf, et ceux de Choux-Fleurs se font, comme disent les maraîchers, entre les deux Notre-Dame, c'est-à-dire depuis le 15 août jusqu'au 11 septembre. Pour les Choux-Fleurs, le terrain destiné à ces semis doit être labouré, hersé à la fourche et passé au râteau ; après le semis, on herse de nouveau, on recouvre les graines d'une légère couche de terreau, puis on arrose tous les jours jusqu'à ce qu'elles soient levées. Lorsque le plant est bon à repiquer, ce qui a lieu ordinairement quinze à vingt jours après le semis, on place les coffres destinés à recevoir ce plant sur un terrain préparé par des labours ; on étendra un bon lit de terreau, que l'on foulera légèrement. Quand tout est pré-

paré, on arrache le plant avec précaution, afin de ne pas rompre les racines : on le repique avec le doigt, en ayant soin de l'enfoncer jusqu'aux cotylédons. On peut mettre seize rangs de Choux-Fleurs par châssis, en distançant les plants de 8 à 9 centimètres dans le rang.

En ce qui concerne les Choux d'Yorck, Pain-de-Sucre et Cœur-de-Bœuf, qui ont été semés en pépinière, le travail est le même que pour les Choux-Fleurs, seulement au lieu de repiquer le plant sous châssis, on le repique en pleine terre sur une planche disposée à cet effet; le repiquage se fait de $0^{m},10$ à $0^{m},15$ de distance en tous sens. Dans les terres légères, on peut mettre les Choux en place vers la fin de novembre ou le commencement de décembre ; dans les terres fortes, mieux vaut attendre la fin de février ou le commencement de mars de l'année suivante.

Semer après la première quinzaine d'août, pour récolter au printemps suivant de la graine d'Oignon blanc hâtif et de Poireau dans une terre bien préparée ; le semis se fait à la volée, puis on herse avec la fourche, et on foule fortement le terrain avec les pieds ; on met une légère couche de terreau et on arrose, quand le temps est trop sec, pour faire lever les graines. Le repiquage de ces deux plantes est très souvent utile ; il se fait alors en septembre pour le Poireau, et en octobre-novembre pour l'Oignon.

Semer des Salsifis et Scorsonères dans une terre plutôt sableuse et profonde qu'argileuse ; le semis peut être fait, soit en rayons, soit à la volée, encore mieux en rayons ; on ne recouvrira que très légèrement les graines.

Semer la Chicorée sauvage, soit en bordures, soit en planches, pour être consommée en petite salade verte.

Semer des Mâches et des Epinards dans la seconde quinzaine d'août ; après le semis, on herse à la fourche et on étend une légère couche de terreau ; les Mâches seront bonnes à récolter en automne et tout l'hiver ; les Epinards sont ordinairement bons à couper un mois et demi après le semis ; la récolte se continue jusqu'au printemps.

Semer des Radis et des Navets, ceux-ci pour la consommation d'hiver ; semer également de la Chicorée et de la Scarole pour la dernière saison. On les rentrera sous des châssis à l'arrivée des premières gelées.

Semer en planche ou en bordure de la Poirée ou Bette qui sera bonne au printemps, ainsi que du Cresson vivace et alénois ; le Cresson de pleine terre peut remplacer le Cresson de fontaine.

Dans la première quinzaine, planter les Choux de Milan pied court hâtif et Frisé vert, ainsi que les Choux-Fleurs qui donneront jusqu'en janvier, si on a soin de les rentrer, les plus faibles sous châssis et les plus forts dans la serre aux légumes.

On sème de la Laitue gotte et la Laitue crêpe pour en avoir de bonne à consommer en novembre et décembre ; on peut semer aussi à la même époque, c'est-à-dire dès les premiers jours du mois, pas plus tard, et plutôt dans un sol léger que fort, de la Carotte courte hâtive, grelot, en la tenant à l'eau si besoin est ; on la récoltera en hiver en prenant la précaution de la couvrir d'une couche de $0^m,08$ à $0^m,10$ de fumier sec ; de l'Oseille de Belleville à larges feuilles ; le semis se fait à la volée en planche ou en bordure ; cette Oseille vient assez bien dans toutes les terres, quoiqu'elle préfère un sol léger et profond, ni trop sec ni trop humide.

Planter les Chicorées et Scaroles qui ont été semées le

mois précédent ; à cet effet, on étend sur chaque planche un bon paillis, puis on repique à 0^{m},30 dans un sens et à 0^{m},40 dans l'autre ; arroser assidûment pour faciliter la reprise. On plante aussi pour salade d'hiver et de premier printemps les Pissenlits-Dent-de-Lion, que l'on a dû semer vers la fin de mai ou le commencement de juin. Faire blanchir successivement du Céleri turc.

Le moment est arrivé de planter les Fraisiers à gros et petits fruits. Pour avoir de beaux sujets destinés à la culture de pleine terre, il faut, au printemps, dans une planche de 1^{m},30 bien terreautée, mettre deux rangs de Fraisiers distancés deux par deux, à 0^{m},40 de distance, sur le rang; étant bien soignés et arrosés, quand le temps est sec, ces Fraisiers donneront en août des filets de première force, qui pourront être arrachés et mis soit en place, soit en pépinière, dans le courant de septembre. Pour les Fraisiers à forcer, c'est en juillet au plus tard qu'ils doivent être repiqués en les tenant à l'eau jusqu'à la reprise. Les Fraisiers de Gaillon, ne donnant pas de filets, se divisent et se plantent de préférence en bordure ; il faut les renouveler souvent, parce que quand les touffes sont grosses, le milieu se garnit trop de feuilles et ne produit plus rien.

C'est aussi le moment de refaire les bordures d'Oseille, d'Estragon, de Thym, de Lavande et autres plantes à ce destinées.

Surveiller pendant tout ce mois les porte-graines d'Oignons, Poireaux, Laitues, Romaines, Radis, Carottes, etc., pour récolter dans les meilleures conditions possibles les graines qui arrivent à maturité.

On profitera, pour arracher les Oignons, d'une journée sèche, et on les laissera quelques jours sur le terrain,

exposés à l'action du soleil qui achève de les mûrir. On récolte les Pommes de terre hâtives; on continue à avoir les légumes en abondance. Les Artichauts plantés au printemps doivent être en plein rapport, s'ils ont été arrosés et bien cultivés.

On doit arroser largement les Cornichons et récolter les produits jour par jour, tailler les tiges des Courges et Giraumons à deux feuilles au-dessus des fruits ; leur prodiguer l'eau.

Soins à donner aux Ananas pendant le mois d'août. — Il est essentiel que la température au pied de la plante, en pleine terre et sur couche, soit toujours de 25 à 30 degrés; la température de la serre pourra être de 30 à 35 degrés sans inconvénient. Surveiller constamment les plantes en pots ou en pleine terre pour les mouiller quand elles én auront besoin, et leur donner des bassinages réitérés dans la journée. Mouiller amplement les sentiers des serres à Ananas, afin de donner aux plantes une atmosphère humide qui éloigne les insectes.

Si, dans ce mois, certains pieds possèdent de beaux œilletons, on pourra les séparer et les mettre en réserve jusqu'à la fin d'août, qui est le moment propice pour planter ces œilletons en pots, où ils devront passer l'hiver.

Jardin fruitier. — La greffe en écusson des arbres fruitiers est un des travaux les plus importants du mois d'août. Au commencement de ce mois, on écussonne les Cerisiers et Pruniers qui n'auraient pu l'être le mois précédent, puis les Poiriers et Pommiers. Vers le milieu du mois, pas plus tard, on opère la greffe des boutons à fruit, opération aussi agréable qu'utile, généralement

adoptée dans la pratique de l'arboriculture moderne ; il y a toujours dans un jardin fruitier des arbres qui ont trop de boutons à fruit, et d'autres qui n'en ont pas assez. Dès que ces boutons sont bien formés, on les choisit sur des lambourdes jeunes, non ridées, et on les greffe en écusson sur les branches des arbres, aux places dégarnies de productions fruitières.

La greffe pendant le mois d'août offre une ressource d'un emploi certain, soit pour régulariser la charpente des arbres fruitiers, en faisant naître des rameaux où il en manque, soit pour changer la variété portée par un arbre ; il est avantageux de surgreffer une variété faible et fertile sur un arbre vigoureux.

On doit continuer dans le courant du mois d'effeuiller les Pêchers pour faire colorer les fruits ; on doit commencer également à effeuiller les Vignes en espalier, en enlevant d'abord les feuilles frisées et celles appliquées sur le mur, sans démasquer le Raisin. Il est bon aussi de dégager des feuilles certaines variétés de Poires et de Pommes, pour faciliter leur coloration. La plupart des bonnes espèces de Prunes, de Pêches, de Brugnons et d'Abricots sont récoltés avant la fin du mois d'août ; il en est de même des Poires et Pommes d'été et du Raisin précoce ; tous ces fruits doivent être récoltés à la main un à un, et mis dans un panier plat, afin de conserver toute leur beauté et leur fraîcheur.

Lorsque le pincement a été fait trop long, la taille en vert des Poiriers et Pommiers a lieu dans la seconde quinzaine du mois d'août ; on rabat sur trois ou quatre yeux les rameaux fruitiers qui ont été pincés dans le courant de l'été. Il faut continuer de surveiller les branches fruitières du Pêcher et rabattre au-dessus du faux bourgeon le plus rapproché de la base le rameau qui a

déjà été pincé à plusieurs reprises, en faisant le dernier palissage.

Arbres et arbustes d'ornement. — Pépinière. — Les binages, paillages et arrosages doivent être continués, afin d'entretenir les cultures en bon état de santé et de propreté.

Continuer le palissage des arbrisseaux grimpants.

Continuer également l'écussonnage à œil dormant, opération qui, suivant les localités et la variabilité pour chaque année des conditions atmosphériques, peut se trouver avancée ou retardée, suivant l'état de végétation des sujets de chacune des essences d'ornement qui doivent se greffer en écusson : Rosiers hybrides, Rosiers remontants ou non remontants, Cerisiers, Poiriers, Pommiers, Pruniers, Aubépines, Ormes, Erables, Marronniers, Pavias, etc., etc., chacun pour leurs variétés les plus ornementales, par la floraison, le port ou la forme.

On doit préserver les jeunes greffes à œil poussant, dont les bourgeons sont déjà assez développés pour craindre les dégâts, soit des orages, soit des coups de vent, en adaptant à chaque sujet un tuteur léger, afin d'y fixer les rameaux au moyen d'une ligature souple quelconque ; on aura eu soin préalablement de desserrer les ligatures de la greffe des variétés faites en second lieu, pour éviter l'étranglement. Le pincement de ces jeunes greffes s'opère simultanément et selon le besoin.

On peut commencer, au fur et à mesure que le bois est suffisamment *aoûté*, les boutures des innombrables variétés de Rosiers hybrides, remontants ou non, Bengales, sarmenteux ou grimpants, etc., ainsi que beaucoup de variétés d'arbrisseaux à feuilles persistantes ou

résineux, étouffées sous verre et à exposition ombragée.

On peut faire aussi dans les mêmes conditions les greffes de Rhododendrons, Houx et Conifères variés, Fusains, Troënes, etc., etc., en fente, en placage ou à cheval ; de même pour certaines sortes d'arbrisseaux ou arbustes à feuilles caduques, qui ne peuvent réussir qu'avec les mêmes soins et dans les mêmes conditions, mais en placage ou en fente, et en opérant sur de jeunes sujets préparés et tenus en pots à l'avance dans ce but, tels que : Marronniers, Tilleuls, Ormes, Peupliers, Cornus, Evonymus, Viburnum, Erables, Troënes, Phillyreas, Alaternes, etc., etc. Pour ces sortes de greffes, de même que pour celles en écusson, on peut dire qu'il n'y a réellement d'époque à indiquer pour opérer que celle où l'état de santé ou de sève des sujets peut le permettre, le tout étant subordonné à l'expérience et à la sagacité du greffeur. La surveillance des jeunes greffes, non moins que celle des autres plantes en général, doit surtout être active à l'égard des dégâts commis par les insectes divers : pucerons, chenilles, araignées, etc.; l'attention doit se porter sur les meilleurs procédés à employer pour les détruire ou les combattre, et notamment le plus terrible de tous, le ver blanc ou larve du hanneton.

On surveille aussi la récolte des graines de différentes espèces d'arbres, arbustes ou arbrisseaux, en baies ou en siliques, et tous autres qui pourraient disparaître promptement, tant par les ravages des oiseaux, que par les pluies d'orages, tels que : Cornus, Berberis, Mahonia, Prunus, Erables, etc. ; quelques-unes d'entre elles, devant être mises en stratification sous peu, seront placées à l'air libre sur le sol, afin de laisser le temps à l'amande de se parfaire et à la pulpe de se décomposer avant la mise au germoir, opération indis-

pensable pour certaines espèces qui seront indiquées, et sans laquelle la levée au printemps serait ou nulle ou incomplète.

Plantes d'ornement (1).

Plantes de serre. — Dans le courant de ce mois, les horticulteurs, profitant des vides créés dans les serres par les plantes placées en plein air ou sous bâches, remettent en état les serres, les bâches, les appareils de chauffage, de manière à ce que tout ce matériel soit en bon état à l'approche des froids. Les serres doivent être peintes au moins tous les deux ans, et il est préférable de le faire tous les ans ; les murs doivent être grattés et badigeonnés au lait de chaux, pour détruire la mousse, les champignons et tous les insectes qui ne se plaisent que trop bien dans une atmosphère chaude et concentrée. Ces précautions sont indispensables pour la réussite des cultures, et doublent en même temps la durée du matériel horticole.

Les Rhododendrons, Camélias, Azalées de l'Inde et du Pontique doivent être greffés sous cloches et sous châssis dans une serre qui ne nécessitera pas beaucoup de chaleur, mais qui devra cependant être tenue au moins à 15 ou 18 degrés, à l'aide du chauffage dans les temps couverts et humides. Les sujets doivent être bien enracinés dans les pots et les greffons choisis sur du bois bien mûr ; une des conditions essentielles du succès est la surveillance constante qu'il faut exercer sur les greffes ; elles devront être dérangées et replacées tous

(1) Nota. — La Sous-Commission qui s'était chargée de traiter *des Pantes de pleine terre* n'ayant pas remis son travail à temps, celui-ci est renvoyé à un prochain numéro.

les huit ou dix jours, de manière à pouvoir arroser celles qui en auraient besoin, et essuyer les coupes qui se trouveraient être trop humides; au bout de six semaines ou deux mois, la greffe et le sujet commencent généralement à former bourrelet; on réunit alors les plantes les plus avancées et on les habitue à l'air progressivement, jusqu'au moment où elles paraissent suffisamment solides pour pouvoir être placées sous bâches froides, où elles seront hivernées.

Les arrosages devront être suivis avec soin pour les plantes de serre à feuillage ornemental telles que Palmiers, Dracæna, Croton, etc., et qui sont cultivées sous bâche et sur couche; c'est le moment où ces plantes profitent le plus; elles ne doivent pas être négligées un instant; on devra aussi veiller à ce que les insectes ne les attaquent pas.

Les Cyclamen de Perse, qui ont été mis en végétation au mois de juillet, et les jeunes plantes semées à l'automne précédent, seront dans la journée ombragés et bassinés plusieurs fois ; les châssis seront enlevés tous les soirs, pour donner de la fraîcheur et faire prendre de la rusticité aux plantes.

Si l'on possède de fortes potées d'*Eucharis amazonica* et si l'on désire en avoir en fleurs durant les mois d'octobre et novembre, on arrêtera l'arrosage pendant un mois, après quoi les plantes seront soumises à une forte chaleur et arrosées avec de l'engrais liquide, ce qui excitera les rameaux à fleurs à se développer.

Mettez au repos les Caladium dont les feuilles commencent à dépérir.

C'est le moment de surveiller la maturité des Gloxinia mis en végétation au printemps. On doit commencer à les moins mouiller et à les préparer au repos, ceux

cultivés sous châssis doivent être aérés pendant les nuits chaudes et seulement arrosés l'après-midi ; on s'occupera de la fécondation de ses meilleures plantes et de leur multiplication. Les Achimènes, Tydœa et autres gesnériacées doivent orner les serres tempérées ou serres froides. A cette époque, il faut peu dépenser pour avoir des plantes fraîches et belles. On doit rempoter les Primevères de Chine et les Cinéraires, soit sous châssis, soit simplement dehors à l'ombre. On peut bouturer les Bégonia tubéreux et les Bégonia genre rex.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

L'exploitation agricole par des Compagnies en commandite, inconnue jusqu'à présent en Angleterre, a obtenu beaucoup de succès aux Etats-Unis. Il vient de se former en Angleterre une Compagnie de ce genre pour essayer de remédier à l'état lamentable de l'industrie agricole. Actuellement des milliers d'hectares de terres restent en jachère, parce que personne ne veut affermer ces terres, l'occasion est donc favorable à la réussite d'une telle entreprise. Si à une location faite à bon marché on ajoute l'emploi d'instruments perfectionnés, que de petits fermiers ne pourraient acheter, on peut espérer de bons dividendes. La Compagnie s'établit avec un capital nominal de 25 millions de francs, divisé en actions de 125 francs, dont un dixième seulement à verser en souscrivant. 96,000 acres (plus de 38,500 hectares) ne rapportant aujourd'hui presque rien, sont offerts à la Compagnie à des prix fort avantageux. Bientôt cette grande exploitation sera très probablement en voie de prospérité.

Des propriétaires anglais ont déjà fait des avances aux fermiers écossais pour les engager à venir s'établir en Angleterre.

ERRATUM

Dans le numéro d'avril 1881, page 132, avant-dernière ligne, lisez : La température de la chambre dans laquelle on conserve le Raisin ne doit pas descendre à moins de 4 ou 5 degrés *au-dessus* de zéro, et non au-dessous de zéro.

SÉANCE DU 7 JUILLET 1881

COMPTE-RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Des lettres de remerciement des divers fonctionnaires et personnes auxquels des invitations avaient été envoyées à l'occasion de l'Exposition ;

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise, s'excusant de ne pouvoir assister au banquet de la Société ni de pouvoir présider la séance publique de distribution des prix.

La correspondance imprimée est remise à M. le Bibliothécaire.

Admission de cinquante-cinq nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés dans la dernière séance. Ont été admis, après un vote favorable à leur candidature :

1. M. Odend'hal Magnier, négociant, rue Saint-Pierre, n° 9, — présenté par MM. Martel et Lafosse.

2. M. le docteur Liébaut, rue de l'Orangerie, n° 31, — par MM. Defurnes et Hardy.

3. M. Gérard, Adrien-Eugène, — par MM. Duriez et Hardy.

4. M. Levrault, jardinier de M. le président Berger, à la Verrière, près le Mesnil-Saint-Denis, — par MM. Denevers et Hardy.

5. M. Besnard, Henri, propriétaire, avenue de Villeneuve-l'Etang, n° 1, — par MM. Sylvestre de Sacy et Pigier.

6. M. Lée, restaurateur, rue André-Chénier, n° 10, — par MM. Lacroix et Hardy.

7. M. Moreau, Alphonse, boulevard Flandrin, n° 5, à Paris, — par MM. Defurnes et Hardy.

8. M. Epinette, Alexis, propriétaire, rue de Montreuil, n° 30, — par MM. Vigouroux et Hardy.

9. M. Berthaume, rue Richaud, n° 22, — par MM. David et Dantier.

10. M. Flamand, avenue de Saint-Cloud, n° 77, — par MM. E. Renaud et Hardy.

11. M. Roblin, propriétaire à Larchant, par la Chapelle-la-Reine, près Nemours, et à Paris, boulevard Magenta, n° 55, — par MM. Ottenheim et Defurnes.

12. M. Paul Besnard, ancien notaire, rue d'Angiviller, n° 49, — par MM. Sylvestre de Sacy et Pigier.

13. M. Houlet, Achille, blanchisseur, rue de l'Ermitage, n° 6, — par MM. Houlet père et Pigier.

14. M. Polito, entrepreneur de vitrerie, rue Saint-Dominique, n° 131, à Paris, — par MM. Vossler et Hardy.

15. M. le comte de Perrigny, percepteur, rue de Gravelle, n° 5, — par MM. Victor Bart et Hardy.

16. M. Lagneau, François, blanchisseur, rue des Glacières, n° 6, — par MM. Houlet père et Pigier.

17. M. Grosjean, lieutenant au train, rue des Glacières, n° 4, — par MM. Pigier et Bertin père.

18. M. Prodhomme, propriétaire, rue de Versailles, n° 30, à Ville-d'Avray, et négociant, rue des Jeûneurs, n° 40, à Paris, — par MM. Vossler et Hardy.

19. M. Sarazin, Louis, rue Mademoiselle, n° 7, — par MM. Denevers et Hardy.

20. M. Dumont, huissier, rue Satory, n° 27, — par MM. Denevers et Hardy.

21. M. Dallée, propriétaire, rue d'Angoulême, n° 8 *ter*, — par M. et Mme Defurnes.

22. M. Blot, conseiller municipal, rue Neuve, n° 9, — par MM. Albert Truffaut et Hardy.

23. Mme Blot, rue Neuve, n° 9, — par MM. Albert Truffaut et Hardy.

24. M. Rouzé, jardinier chez M. de Pontalba, rue Satory, n° 48, — par MM. de Pontalba et Hardy.

25. M. Bourbon, Louis, chez M. Guillaumet, rue de la Justice, 4, à Ville-d'Avray, — par MM. Vossler et Hardy.

26. M. Corne, préposé en chef de l'octroi, rue de la Bibliothèque, n° 14, — par MM. Rouland et Hardy.

27. M. Bernard, colonel d'artillerie en retraite, boulevard du Roi, n° 3, — par MM. Defurnes et Hardy.

28. M. Lecouteulx, horticulteur à Igny, près Bièvres, — par MM. Denevers et Hardy.

29. M. Levigne, rentier, rue de la Paroisse, n° 27, — par MM. Denevers et Hardy.

30. M. Roussel, Eugène, rue du Peintre-Lebrun, 18, — par MM. Coudret et Hardy.

31. M. Gilbert-Chenaut, propriétaire, rue de Buc, n° 7, — par MM. Pavard et Hardy.

32. M. Hervé, treillageur, rue des Chantiers, n° 51, — par MM. Rouland et Hardy.

33. M. Joly, principal clerc d'avoué, rue de Gravelle, n° 6, — par MM. Alb. Truffaut et Hardy.

34. M. Christen, Eugène, propriétaire à Vaucresson, — par MM. Christen et Pigier.

35. M. le comte de Nattes-Villecomtal, propriétaire au château de Bourdonné, par Condé-sur-Vesgres, — par MM. Thouvenin et Hardy.

36. M. Lemerre, Alphonse, propriétaire et maire à Ville-d'Avray, villa Corot, rue du Lac, et passage Choiseul, à Paris, — par MM. Vossler et Hardy.

37. M. Debay, horticulteur, rue de Courcelles, n° 65, à Reims, — par MM. Alb. Truffaut et Hardy.

38. M. Lallier, horticulteur-maraîcher, rue du Chemin-de-Madame, — par MM. J. Poirier et Nolard.

39. M. Lecot, Léon, horticulteur, avenue de Paris, n° 112, — par MM. Pavard et Hardy.

40. M. Guyot, limonadier, rue des Réservoirs, — par MM. Pavard et Petit.

41. Mme Lefebvre, propriétaire, rue des Chantiers, n° 21, — par M. et Mme Defurnes.

42. M. Paquotte, pépiniériste à Forges-les-Bains, par Limours, — par MM. Poirier et Hardy.

43. Mme la comtesse de Charnacé, propriétaire, avenue de Saint-Cloud, n° 50, — par MM. Victor Bart et Hardy.

44. M. Coquillard, rentier, rue de Noailles, n° 27 *bis*, — par MM. Pavard et Hardy.

45. M. Maze, député de Seine-et-Oise, à Viroflay, et rue de Rennes, à Paris, — par MM. Alb. Truffaut et Defurnes.

46. M. Isoré, jardinier en chef du domaine de Beauregard, par Bougival, — par MM. Victor Bart et David.

47. M. le docteur Yot, rue de la Paroisse, n° 14, — par M. et Mme Defurnes.

48. Mme Hardy, au Potager, — par Mme Defurnes et M. Hardy.

49. M. Hennet, général d'artillerie en retraite, rue Duplessis, n° 55, — par MM. Defurnes et Denevers.

50. M. Polonceau, ancien cultivateur, propriétaire, rue Duplessis, n° 58, — par MM. Defurnes et Hardy.

51. M. Gesbert, entrepreneur de jardins, rue d'Anjou, n° 61. — par MM. Pigier et Poirier.

52. M. Meyer, jardinier chez M. Deslandes-Vinay, au Bel-Air, près Versailles, — par MM. Lacroix et Poirier.

53. M. Vienne, entrepreneur de jardins, ancienne mairie, au Grand-Chesnay, près Versailles, — par MM. Pigier et Poirier.

54. M. Arago, entreposeur des tabacs, rue Duplessis, n° 60, — par M. et Mme Defurnes.

55. M. Cuvillier, restaurateur, hôtel de la Chasse, rue de la Chancellerie, n° 8, — par MM. Poirier et Hardy.

Présentation de fleurs.

M. Sément expose sur le bureau une collection de fleurs de Capucines; notre collègue cultive ces plantes en bordures, en choisissant les variétés naines et remontantes. Selon lui, ce genre de Capucines n'est pas assez répandu dans les jardins. On en obtient tout l'été un effet charmant et sans très grands soins, la floraison se prolongeant jusqu'aux gelées. La seule précaution à prendre est de ne pas laisser la plantation devenir trop touffue; il faut donc espacer les pieds suffisamment l'un de l'autre ou en enlever un sur deux, s'ils ont pris trop de force, autrement la floraison se trouve amoindrie.

M. Rousseau dit qu'il cultive avec succès la Capucine et que c'est une plante qui mérite l'attention des amateurs.

M. le Président adresse les remerciements de la Société à M. Sément.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart. Notre dévoué Bibliothécaire-Adjoint lit une note des plus intéressantes sur la culture du Tabac, telle qu'elle se pratique dans les départements autorisés à la faire.

M. Hardy rappelle qu'indépendamment des champs, les jardins cultivent aussi le Tabac comme plante d'ornement. Les variétés qui peuvent servir à ce dernier usage sont assez peu nombreuses; elles sont généralement fort belles, soit par leur feuillage, soit même par leur fleur, mais ne conviennent en aucune façon à la fabrication du Tabac. Malgré cela, la régie a toujours mis obstacle à leur extension dans les jardins ; c'est fâcheux, car cette plante était d'une grande ressource pour la plantation de massifs sur les pelouses des grands parcs, par suite même de sa croissance rapide et de sa rusticité contre la sécheresse et la chaleur.

M. le Président remercie M. Victor Bart de son intéressante communication.

M. Chevallier donne lecture d'une partie du Calendrier horticole dû à la collaboration de Sous-Commissions nommées par la Société ; malheureusement, la Sous-Commission composée de MM. Poirier, Pajard et Barré, chargée des plantes d'ornement de pleine terre, ne s'est pas réunie et n'a pas fait son travail.

M. le Président prie M. Pajard, présent à la séance, de voir ses collègues et de hâter leur travail commun pour qu'il puisse être donné à temps à l'impression.

M. Albert Truffaut lit la partie du calendrier qui a trai aux plantes de serres. Il fait remarquer que la Sous-

Commission n'a pas parlé à dessein de certaine cultures telles que celles des Orchidées, par exemple, parce que ces cultures n'offrent pas un intérêt assez général.

M. Sylvestre de Sacy pense qu'il serait bon d'indiquer, par une note, les motifs qui pourraient engager les Commissions à ne pas parler de certaines cultures.

M. le Président adresse à MM. les membres de la Commission du calendrier et spécialement à MM. Chevallier et A. Truffaut les remerciements de la Société.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

La culture du Tabac.

A a dernière séance, je vous entretenais de l'origine du Tabac, en vous faisant l'historique de cette célèbre solanée, depuis la date de son introduction en Europe, c'est-à-dire depuis le commencement du XVIe siècle jusqu'à nos jours. Ma communication, à laquelle vous avez bien voulu prendre intérêt, se terminait par cette observation contre l'exactitude de laquelle aucune objection ne s'est élevée :

« Pour les grandes cultures annuelles, aucune plante, — le blé excepté, — ne peut rivaliser d'importance avec la très productive culture des Tabacs. »

C'est de cette culture, telle qu'elle est pratiquée en France, que, suivant ma promesse, je me propose de vous parler aujourd'hui.

Le Tabac, malgré son origine quasi-tropicale, réussit, en sa qualité de plante annuelle, dans les climats tempérés ou même un peu froids, à la condition que les semis soient faits sur couche bien abritée, que le jeune plant soit garanti avec soin contre la gelée, et qu'il soit mis en place seulement après les dernières réminiscences de la saison d'hiver. Toute terre convient au Tabac, pourvu qu'elle ne soit pas trop forte ni humide. Néanmoins la qualité du sol influe beaucoup sur celle des produits qu'on en obtient. Pour assurer une par-

faite réussite, il importe, en outre, que le terrain soit préparé par une bonne fumure et par trois labours à la charrue. Les semis ont lieu en février ou, au plus tard, dans la première quinzaine de mars. Lorsque le jeune plant a pris un peu de force et lorsque les gelées ne sont plus à redouter, on repique en place en espaçant les pieds suivant les indications fournies par la Régie. Cet espacement varie de sept à dix décimètres. La croissance de la plante est rapide ; elle atteint en moyenne deux mètres de hauteur. Pendant son développement, on donne un nouveau labour, cette fois à la bêche, avec toutes les précautions nécessaires. On sarcle avec soin en rapprochant la terre des pieds ; puis, on retranche les feuilles voisines du sol parce qu'elles sont presque toujours jaunies ou terreuses ; on enlève la cime des plantes et l'on abat les rejets. Ces dernières opérations font porter toute la force végétative sur les feuilles conservées dont le nombre est exactement déterminé par voie réglementaire, pour servir seules à la préparation du Tabac. La récolte de ses feuilles se fait en août et septembre, c'est-à-dire six ou sept mois après la germination. A ce moment, les feuilles sont détachées de la plante et portées au séchoir. On procède ensuite au triage, après quoi ces mêmes feuilles sont réunies en paquets, liés par la tête.

Les agents de l'Administration des contributions indirectes font sur ces diverses opérations les constatations les plus minutieuses.

Ce n'est guère qu'après quinze mois de soins assidus depuis l'époque des semis que les paquets de feuilles de Tabac, désignés sous le nom de *manoques*, sont enfin livrés à la Régie, qui les paie à des prix variables, fixés par experts.

Tout ce qui a rapport à la culture, à la récolte et à la préparation du Tabac, est soumis à des règlements très sévères et à une surveillance active et incessante.

Les départements qui seuls ont l'autorisation de se livrer à la culture du Tabac, sont : le Nord, le Pas-de-Calais, le Lot, le Lot-et-Garonne, l'Ille-et-Vilaine. La Régie tient les planteurs dans une dépendance absolue. Elle veille à ce que les semis et les plantations soient effectués conformément aux autorisations accordées. Les agents du fisc comptent les pieds de Tabac dans les champs et les feuilles sur chacun de ces pieds ; ils constatent les dégâts éprouvés par les plantations, surveillent l'écimage et, après la récolte, ils assistent à la destruction complète et obligatoire des tiges et même des racines.

De nombreuses manipulations et opérations sont ensuite nécessaires pour mener à bien la préparation des Tabacs qui, sous quatre formes différentes, doivent être livrés à la consommation publique. Les manufactures de l'Etat chargées de cette indispensable préparation sont au nombre de dix ; elles se trouvent installées à Paris, à Lille, à Dieppe, au Havre, à Morlaix, à Bordeaux, à Tonneins, à Toulouse, à Lyon et à Marseille.

EXPOSITION HORTICOLE

DES 22, 23, 24, 25 ET 26 JUIN 1881

DISTRIBUTION SOLENNELLE DES RÉCOMPENSES

Cette distribution a eu lieu le dimanche 3 juillet, sous la présidence d'honneur de M. Deroisin, maire de Versailles. — M. le Préfet de Seine-et-Oise s'était fait excuser.

Au Bureau, se trouvaient M. de Boureuille, Président titulaire de la Société; MM. Defurnes, de Montfleury et Bertin père, Vice-Présidents; M. Hardy, Secrétaire général; M. Denevers, Trésorier; M. Victor Bart, Rapporteur des Jurys, et plusieurs autres Membres du Conseil d'administration.

M. le Président a prononcé le discours suivant :

MESDAMES, MESSIEURS,

Je me reprocherais de retarder, ne fût-ce que de quelques minutes, la distribution des récompenses à ceux qui les ont si brillamment méritées, si je ne re-

gardais comme un devoir de venir adresser ici des remerciements publics aux exposants de cette année pour l'éclat exceptionnel qu'a eu, grâce à eux, notre Exposition.

Jamais, au dire des juges les plus compétents, les Expositions de la Société d'horticulture de Seine-et-Oise n'avaient réuni autant de produits d'une aussi grande valeur ; jamais on n'y avait vu rassemblée avec les fleurs les plus délicates, aux nuances les plus séduisantes, une collection de plantes d'ornement aussi élégantes dans la forme, aussi variées dans les couleurs. Je puis dire, sans crainte d'être démenti, qu'il n'y avait qu'un cri d'admiration de la part de toutes les personnes qui pénétraient sous la tente où les produits étaient exposés, et lorsqu'après un premier examen d'ensemble on entrait dans les détails, l'admiration, loin de s'affaiblir, n'en devenait que plus vive en étant plus réfléchie.

C'est donc avec bonheur que j'adresse aux horticulteurs exposants l'expression de la reconnaissance de la Société d'horticulture pour l'éclat qu'ils ont donné par l'apport de leurs magnifiques produits à l'Exposition de 1881, et dont nous garderons le précieux souvenir.

Il ne faut pas, d'ailleurs, s'y tromper, lorsque la Société se félicite si légitimement du succès toujours croissant de ses Expositions, elle ne songe pas seulement au plaisir des yeux et de l'odorat : elle voit plus loin et plus haut, elle voit le progrès accompli d'une manière persévérante par les efforts des horticulteurs, et à la suite de ce progrès de nouveaux éléments de prospérité pour le pays, qui se créent et se développent avec une prodigieuse rapidité.

Qu'il me soit donc permis d'exprimer l'espoir que les

habiles horticulteurs dont nous allons couronner les produits ne s'arrêteront pas dans la voie où ils marchent avec tant de constance et de succès, et que nous les verrons les années prochaines reparaître dans nos Concours pour y montrer de nouveaux progrès et y cueillir de nouvelles palmes.

Je ne serai aussi que l'interprète du sentiment général en signalant comme une des causes de l'impression favorable que produisait sur les visiteurs la vue de l'ensemble de notre Exposition, la merveilleuse distribution des objets exposés : tous les ans, c'est l'un des Vice-Présidents de la Société, M. Bertin père, qui veut bien se charger de présider à cette distribution. Cette année, il s'est véritablement surpassé; lorsqu'on entrait sous la tente, on était frappé de la parfaite harmonie qui régnait entre tous les massifs; le nombre des lots exposés était supérieur à celui de l'année dernière, et cependant il y avait plus d'air, plus d'espace, la circulation était plus facile; tout le monde était surpris et charmé; je suis heureux d'adresser ici à M. Bertin père et à tous ceux qui avec lui s'occupent d'organiser l'Exposition les remerciements les plus empressés.

Comme je l'ai dit en commençant, l'Exposition comprenait une foule de produits remarquables. Désigner le plus digne de récompense était une tâche dont chacun peut mesurer la difficulté; aussi doit-on savoir un gré infini à ceux qui veulent bien accepter cette mission délicate. MM. les Membres du Jury l'ont accomplie cette année, comme toujours, avec une impartialité et une sûreté de vue auxquelles tout le monde a rendu hommage. Je leur adresse, au nom de la Société, les plus sincères remerciements.

Les Expositions, quelqu'en soit l'objet, trouvent leur

principal élément de succès dans le nombre et la valeur des récompenses dont peuvent disposer ceux qui les font. Notre Société a cet avantage qu'elle peut, grâce à de puissants patronages, offrir à ceux qui prennent part à ses Expositions, des prix nombreux, dont quelques-uns d'une grande valeur. Cette année, les mêmes encouragements que par le passé ont été accordés à la Société.

M. le Ministre des Beaux-Arts a bien voulu nous donner un vase de Sèvres pour constituer un grand prix d'honneur en faveur de l'exposant qui aurait le plus contribué au succès de l'Exposition.

M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce nous a également, comme l'année dernière, accordé deux médailles d'or.

Je ne puis que prier MM. les Ministres d'agréer l'expression publique de notre reconnaissance pour une faveur dont nous sentons tout le prix.

Je suis heureux aussi de pouvoir offrir ici un témoignage de gratitude au Conseil général du département qui, cette année encore, a mis à notre disposition plusieurs médailles pour être décernées en prix à la suite de l'Exposition, et au Conseil municipal de Versailles qui, cette année, en raison de la coïncidence de l'Exposition d'horticulture avec le Concours régional, a augmenté les allocations qu'il nous accorde d'habitude. M. le Maire de Versailles, notre second Président d'honneur, qui a accepté de présider cette réunion à la place de M. le Préfet, retenu par d'autres devoirs, voudra bien reporter au Conseil municipal nos sentiments de reconnaissance.

Je ne dois pas oublier non plus de comprendre dans nos remerciements la Compagnie des chemins de fer de

l'Ouest qui, tous les ans, donne à la Société une somme de 300 francs pour être distribuée en prix.

Enfin, je manquerais à un devoir, qu'il m'est d'ailleurs bien doux de remplir, si je ne venais de nouveau adresser ici un témoignage public de gratitude aux Dames patronnesses de la Société.

Ces Dames, vous le savez, bien que n'assistant pas à nos séances mensuelles, suivent avec le plus vif intérêt les travaux de la Société : elles donnent, sur le produit de leurs souscriptions, plusieurs prix, dont le prix d'honneur; elles en affectent une autre partie aux récompenses que la Société décerne aux vieux jardiniers qui ont passé plusieurs années de leur vie dans la même maison ; enfin, et c'est le point snr lequel j'insiste plus spécialement dans notre réunion annuelle, les Dames patronnesses emploient la plus grande partie de leurs ressources en secours aux ouvriers de l'horticulture atteints par l'âge ou par la maladie. Ces Dames ne se contentent pas, d'ailleurs, de donner les secours : elles vont elles-mêmes, par l'entremise de l'une d'elles, dont le dévouement est au-dessus de tout éloge, visiter les familles auxquelles les secours sont destinés, et je n'ai pas besoin de dire avec quel bonheur elles sont accueillies. Cette année, dans l'intervalle des huit mois qui se sont écoulés depuis l'Exposition de l'année dernière, plus de 1,000 francs ont été distribués ainsi en pain, viande, vêtements et instruments de travail, et il est inutile d'insister pour faire comprendre combien l'intervention des Dames patronnesses, en affirmant l'action bienfaisante de la Société, contribue à étendre son influence.

C'est vers ce but aussi que doivent concourir tous nos efforts : faire aimer les fleurs, en répandre le goût de

plus en plus dans toutes les classes de la Société, n'est pas une œuvre vaine comme on pourrait le croire : la culture des fleurs en premier lieu élève l'âme et inspire des pensées moralisatrices ; elle crée, en outre, de nouveaux et puissants éléments de richesse, et contribue ainsi au développement de la prospérité du pays.

L'horticulture, d'ailleurs, ne sert pas seulement à la production des fleurs et des plantes d'ornement. Elle crée aussi une foule de produits utiles à l'alimentation publique, des légumes et des fruits qui paraissent sur la table du pauvre comme sur la table du riche et, à ce titre, elle est digne des encouragements de tous les amis de l'humanité.

C'est là, n'en doutons pas, ce qui lui vaut l'appui de tant d'esprits élevés ; c'est là en particulier ce qui concilie à la Société d'horticulture de Seine-et-Oise tant de puissants patronages, et elle fera certainement dans l'avenir, comme elle l'a fait dans le passé, tous ses efforts pour justifier la bienveillance qu'elle rencontre partout, et dont elle est profondément reconnaissante.

Et qu'il me soit permis de dire, en terminant, que si la Société d'horticulture de Seine-et-Oise a pu réaliser les progrès qui lui ont valu tant d'éminents suffrages ; elle le doit en très grande partie à la haute intelligence, à l'esprit pratique et au dévouement infatigable de son Secrétaire général M. Hardy ; témoin constant de ses efforts et de ses travaux, je puis attester qu'il est toujours à la recherche des améliorations possibles, et son autorité incontestée lui fournit le plus souvent les moyens de les réaliser. Il m'a paru qu'au moment où la Société avait à se féliciter du succès de l'une de ses plus belles Expositions, il convenait d'en reporter publiquement le mérite, pour une grande part, à celui qui, par la confiance

qu'il inspire, provoque les efforts de tous. Je suis certain que tout le monde dans cette enceinte applaudira à ce témoignage d'estime accordé à un homme d'une valeur exceptionnelle, dont la modestie égale le talent. — Applaudissements.

COMPTE-RENDU DE L'EXPOSITION

ET DES DÉCISIONS DU JURY.

PAR M. VICTOR BART.

Mesdames, Messieurs,

Il existe un usage auquel il faut se conformer. Avant de rendre compte des décisions prises par les jurés et de celles émanées de la Société elle-même, le rapporteur est tenu de parler d'un sujet intéressant l'horticulture. Je vais vous entretenir très brièvement du « printemps » et des « fleurs ».

Sans autre préambule, entrons en matière.

Le printemps, cette jeunesse de l'année, est, comme vous le savez, toujours plein de charmes, de promesses et d'espérances.

C'est surtout à la suite d'un hiver long et rigoureux que l'on sent très vivement les bienfaits et les avantages du printemps.

Les gazons, que la neige a cessé de couvrir, montrent leur verdure, devenue plus tendre, constellée de Pâquerettes ; les premiers bourgeons s'entr'ouvrent à la chaleur tiède de ce « gentil mois d'avril (1) », dont le nom

(1) *Aprilis*, formé de *aperire*, ouvrir.

indique si bien le commencement du « renouveau. » Les fleurs reparaissent avec une profusion merveilleuse. La nature tout entière semble appelée à prendre une nouvelle vie.

Lorsqu'un peintre veut représenter *le Printemps*, il le montre sous les traits enchanteurs d'une jeune fille dont la physionomie exprime la gaieté et le bonheur, toujours ornée, accompagnée ou entourée de fleurs naissantes. Les fleurs composent ainsi le principal attribut du printemps.

On a remarqué qu'en toute saison les fleurs, pourtant si diverses et si variées, sont d'une beauté qui va jusqu'à la perfection. Leur parfum est généralement doux et suave. Si, par exception, quelques fleurs portent une âcre senteur, *elles ne l'exhalent jamais au dehors*, tandis que celles dont la corolle contient une odeur agréable, *la répandent de toutes parts*.

En entrant dans un jardin, on se sent enveloppé du parfum des Roses, des Lis, du Jasmin, de l'Héliotrope, du Réséda et des autres fleurs agréablement parfumées; s'il s'y trouve aussi des Géranium qui ne se distinguent que par leur vif coloris, ceux-ci gardent si bien leur odeur particulière que pas un souffle d'air ne peut vous l'apporter. D'autres plantes, telles que le Pavot, l'Œillet d'Inde, certaines Pivoines, etc., se comportent de même. Ce sont ces dispositions naturelles qui ont fait dire très judicieusement à une femme d'esprit (1) que « les fleurs, par une exception unique, ont pris seulement le beau côté des choses de ce monde, sans y mêler la triste contre-partie que l'on trouve trop souvent dans la nature humaine. »

(1) Madame Clémence Robert.

Les fleurs sont recherchées et employées pour toutes les circonstances solennelles de notre existence. Il n'y a pas de belle fête sans les fleurs, et vous n'avez pas été sans remarquer qu'elles forment la plus charmante de toutes les parures dans la main des femmes, sur leur tête ou à leur corsage. *La mode*, dont je vous parlais l'an dernier, tend de plus en plus à les faire admettre partout. Elles ne se mêlent pas seulement à tous nos plaisirs, elles servent aussi à donner un dernier témoignage de sympathie et de regret aux êtres qui nous ont été chers et qui ne verront plus le printemps refleurir !

. . . .

Je laisse, si vous le voulez bien, tout ce que ce sujet peut remettre en mémoire, et j'arrive au principal objet de la réunion, c'est-à-dire à la proclamation des noms des exposants auxquels le jury a décerné les récompenses.

Toutefois, et sans autrement retarder l'appel des lauréats, je devrais peut-être faire ressortir de nouveau tout ce dont la Société est redevable envers son excellent secrétaire général pour la bonne organisation de nos grandes fêtes horticoles ; je devrais peut-être aussi rappeler avec quel art le jardin de l'Exposition est dessiné et disposé chaque année par les soins de M. Bertin père et de ses dévoués collègues ; parler également de M. Defurnes. Permettez-moi de n'en rien faire, parce que, pour louer ces parfaits organisateurs, je ne pourrais que reproduire les éloges tant de fois mérités que les précédents rapporteurs ont su formuler dans les meilleurs termes, et que M. le Président de la Société vient d'appuyer de toute son autorité.

Passons donc, sans plus de retard, à l'appel des lauréats :

GRAND PRIX D'HONNEUR

UN VASE DE SÈVRES

Donné par M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts.

Cette grande récompense a été décernée à M. Léon Duval, horticulteur à Versailles, pour lui tenir lieu des dix prix dont neuf premiers obtenus par lui lors du jugement des concours.

M. Duval avait exposé de nombreux Gloxinia pour partie obtenus de semis, et des Dracæna en collection ; de belles variétés de Coleus, des plantes diverses de serre chaude et de serre tempérée, plus un joli lot de Fougères du meilleur choix. Tout cela était d'une remarquable culture.

MÉDAILLES D'OR

—

PRIX D'HONNEUR

Fondé par le Comité des Dames Patronnesses.

Le jury avait d'abord décerné ce prix d'honneur à M. Albert Truffaut, horticulteur à Versailles, qui présentait un merveilleux lot d'ensemble des plus belles plantes de son établissement ; mais M. Albert Truffaut, ayant renoncé à toute récompense personnelle en faveur des deux chefs de ses cultures, la grande médaille d'or des Dames patronnesses, redevenue disponible, a été at-

tribuée à M. Poirier, aussi horticulteur à Versailles. M. Poirier méritait huit premiers prix pour ses collections de Rosiers variés et de Pelargonium à fleur simple et à fleur double, et pour ses massifs de Pelargonium zonale, Paul-Louis Courier et Mademoiselle Wilhelm, ainsi que pour ses Pelargonium à feuille de lierre. M. Poirier avait obtenu en outre deux troisièmes prix pour des Verveines et des Petunia.

1er Prix des Dames Patronnesses.

C'est à la maison Vilmorin-Andrieux et Cie, horticulteurs-grainiers à Paris, que cette récompense se trouve dévolue. Ils avaient exposé leur belle et nombreuse collection d'ensemble de plantes herbacées de pleine terre, et des collections séparées de Phlox Drummondi, d'Œillets de poète, de Mufliers nains et de Capucines des plus variées.

1er Prix de M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce.

M. David, horticulteur à Versailles, avait droit à trois premiers prix pour des plantes à feuillage ornemental d'une belle culture, pour trente plantes variées de serre chaude et pour cinquante Pelargonium zonale en variétés distinctes; un second prix pour des Broméliacées, et un troisième prix pour des Caladium.

Ces cinq récompenses ont été remplacées par la première médaille d'or de M. le Ministre.

2e Prix de M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce.

On a accordé à M. Etienne Salomon, viticulteur à Thomery, la seconde médaille d'or de M. le Ministre, en

échange des premiers prix attribués à cet exposant pour fruits forcés cultivés en pots, pour collections de Raisins présentés sur des Vignes aussi en pots, et pour Raisins conservés.

1er Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.

Trois premiers prix avaient été décernés à M. Perrette, jardinier chez M. le baron de Bussière, à Meudon, pour des plantes variées de serre chaude, pour une collection de Caladium, et pour une collection de Fougères. Ils ont été remplacés par le don de la première médaille d'or du Conseil général.

Prix de Madame Heine,

Présidente du Comité des Dames Patronnesses.

M. Moser, horticulteur à Versailles, avait exposé un beau lot de plantes à feuillage ornemental. C'est pour cet apport que le jury lui a alloué la médaille d'or de Mme Heine.

Prix de Madame la baronne James de Rothschild.

Un seul lot avait été pareillement exposé par M. Constant Lemoine, horticulteur à Angers; mais ce lot formait une belle collection de Dracæna à feuillage coloré, obtenus de semis. Ces remarquables plantes ont mérité à l'exposant la médaille d'or offerte par Mme la baronne de Rothschild.

1er Prix de la Compagnie des Chemins de fer de l'Ouest.

M. Christen, horticulteur à Versailles, cultive les Clématites dans la perfection. Pour la collection qu'il a ex-

posée de ces plantes fleuries en pots, le premier prix de la Compagnie des chemins de fer lui a été décerné.

Prix de la Ville de Versailles.

Pour son beau lot de légumes variés de la saison, et pour ses Coleus de semis, M. Lacroix, jardinier chez Mme Horson, à Versailles, avait mérité deux premiers prix ; le jury a remplacé ces deux récompenses par le don de la médaille d'or de la ville.

Prix Furtado.

MM. Couturier et Robert, horticulteurs à Chatou, présentaient quatre variétés de Begonia tubéreux de semis, pour lesquelles un premier prix leur était alloué. A la suite d'une visite de Commission, applicable à une partie de ces mêmes semis, la Société les avait déjà jugés dignes de recevoir une médaille de vermeil. Pour remplacer ces deux récompenses, le jury a décidé d'accorder à MM. Couturier et Robert la médaille d'or représentant le prix fondé par Mme Furtado.

2e Prix des Dames Patronnesses.

Il n'y avait à l'Exposition qu'un seul lot d'Ananas, mais ils étaient d'une parfaite culture. On leur a attribué la médaille d'or, formant le second prix des Dames patronnesses. L'exposant est M. Rothberg, jardinier chez M. Marco del Pont, à Saint-Cloud.

2e Prix de la Compagnie des Chemins de fer de l'Ouest.

M. Pigier, horticulteur à Versailles, avait droit à sept prix : un premier, trois seconds et trois troisièmes. Ces

prix étaient applicables à des Pelargonium, des Petunia, des Coleus, des Begonia discolor, des Hydrangea otaxa et des Chrysanthèmes. Pour tenir lieu à M. Pigier de ces sept récompenses partielles, le jury lui a donné la deuxième médaille d'or des Chemins de fer.

2e Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.

La deuxième médaille d'or affectée à ce prix revient à MM. Forgeot et Cie, horticulteurs-grainiers à Paris, pour leur collection très variée d'Œillets en pots.

3e Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.

La troisième médaille d'or du Conseil général remplace, pour M. Eberlé, horticulteur à Paris, les deux premiers prix, à lui alloués, pour ses variétés de Cactées, d'Agave et d'Aloès.

MÉDAILLES DE VERMEIL.

3e Prix de M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce.

M. Girardin-Collas, horticulteur à Argenteuil, est désigné pour recevoir cette médaille de vermeil, applicable à son lot de grosses Asperges.

4e Prix de M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce.

Pour ses Caladium, ses Begonia rex, ses Petunia et ses corbeilles de table, ce prix a été décerné à M. Lionnet, jardinier-chef au château de Jouy, chez M. Mallet.

3e Prix des Dames Patronnesses.

M. Glaziou, jardinier-maraîcher à Paris, est attributaire de cette récompense, pour ses légumes variés de la saison et pour une meule de Champignons.

4e Prix des Dames Patronnesses.

La médaille de vermeil, représentant le quatrième prix des Dames patronnesses, se trouve décernée par le jury au chef de culture de M. Albert Truffaut, M. Jean Desvignes, qui, depuis plusieurs années, dirige tout le personnel ouvrier de l'établissement, et qui, avant d'avoir obtenu cette situation, était l'un des principaux employés de la maison Jamin et Durand, de Bourg-la-Reine.

MÉDAILLE D'ARGENT.

4e Prix du Conseil général.

Ce dernier prix exceptionnel est pareillement attribué à M. Alphonse Pavard, sous-chef des cultures de M. Albert Truffaut. M. Pavard compte dix-huit années de services dans l'établissement de M. Truffaut, où, depuis dix ans, il est spécialement chargé de la multiplication des plantes.

Médailles données par la Société.

La liste des récompenses exceptionnelles se trouvant épuisée, il reste à appeler les lauréats auxquels le jury

a décerné les médailles en argent, applicables aux prix des trois premières classes, et les médailles de bronze, représentant les quatrièmes prix ; le tout donné par la Société.

Voici quels sont ces lauréats rangés, autant que possible, dans l'ordre établi pour les concours :

M. Le Couteulx, horticulteur à Igny, deux 3es prix, pour divers Pelargonium, et deux 4es prix, pour autres plantes de même nature, exposées aux titres de semis et de belle culture.

M. Larcher, horticulteur au Chesnay, 2e prix, pour Chrysanthèmes Comtesse de Chambord, et 4e prix, pour Petunia à grande fleur.

M. Morlet, horticulteur à Avon, 2e prix, pour Coleus de semis.

M. Lequin, horticulteur à Clamart, 1er prix, pour Begonia de semis à fleur double, et 3e prix, pour collection de Begonia tubéreux à fleur simple.

M. Lahaye, cultivateur à Montreuil-sous-Bois, 2e prix, pour la Cerise, dite Belle-de-Montreuil, obtenue par l'exposant.

M. Pierret, jardinier chez Mme André-Walter, à Versailles, 4e prix, pour deux Chrysanthèmes exposées au titre de belle culture.

M. Turpitz, amateur à Paris, 3e prix, pour Pelargonium zonale présentés au même titre.

M. Potin, jardinier chez Mme la générale Hartung, à Versailles, 4e prix, pour un Cycas, et 4e prix, pour des Begonia rex.

M. Machard, jardinier chez M. de Montfleury, à Ver-

sailles, 2e prix, pour légumes de la saison, et 4e prix, pour variétés de Begonia rex.

M. Cogneau, jardinier chez M. Cavaroc, à Bièvres, 1er prix pour Begonia à feuillage.

M. Lecot, horticulteur à Versailles, 2e prix pour Pelargonium zonale à fleur simple.

M. Yvon, horticulteur à Paris, 2e prix pour Potentilles doubles, et 4e prix pour Plantes vivaces.

M. Bertaut, horticulteur à Rosny-sous-Bois, 2e prix pour Cerfeuil bulbeux, et 2e prix pour Fruits conservés.

M. Renard, cultivateur à Suresnes, 1er prix pour Asperges.

M. Bazire, horticulteur à Bougival, 2e prix pour Fleurs montées en corbeille.

M. Hamelin, chef auxiliaire à l'orangerie du Muséum à Paris, 3e prix pour Bouquets, fleurs piquées.

M. Poitevin, à Sannois, 2e prix pour son Herbier de Fougères.

M. Vienne, entrepreneur de jardins au Chesnay, 1er prix, pour Colonne garnie de fleurs.

Décisions du jury des Objets d'art et d'Industrie horticoles.

Un Jury spécial a décerné aux exposants d'objets d'art et d'industrie horticoles les récompenses dont voici l'énumération :

Médailles de 1re classe.

A M. Mathian, constructeur à Lyon, pour grande Serre améliorée.

A MM. Ritter et Gigaroff, constructeurs à Paris, pour Pompes simplifiées d'un prix modéré.

A M. Couette, fabricant à Paris, pour la bonne fabrication, la solidité et la légèreté de Tentes, Parasols et Sièges de jardin.

Médailles de 2e classe.

A M. Bach, jardinier-chef au château de Courance, près Milly, pour Machine à rencaisser les Orangers.

A M. Mallet, opticien à Paris, pour un petit Microscope applicable à l'étude de la botanique.

A Mme Dufour, de Paris, pour Appareils pulvérisateurs à air comprimé.

A M. Carpentier, aussi de Paris, pour nouveau Châssis-Cloche.

A MM. Roubinet frères, quincailliers à Versailles, pour nouvelle Tondeuse de gazon d'un prix très modéré.

A Mme veuve Lambert et M. Emonin, constructeurs à Paris, pour Appareil simplifié servant à l'arrosage des pelouses.

Rappel de Médailles de 2e classe.

A M. Delaunay, coutelier-mécanicien à Bernay, pour l'ensemble de ses Instruments propres à l'horticulture.

A M. Larivière, fabricant de coutellerie à Paris, aussi pour l'ensemble de son exposition et la bonne fabrication de ses produits.

Médaille de 3e classe.

A M. Salomon, viticulteur à Thomery, pour ses Appareils à conserver le Raisin.

Médaille de 4e classe.

A M. Ballée, coutelier à Paris, pour le bon marché de sa Coutellerie horticole.

Récompenses accordées directement par la Société

SUR RAPPORTS DE COMMISSIONS SPÉCIALES.

Prix Palmer, de la valeur de 100 francs.

L'un de nos collègues, amateur très distingué de floriculture et d'arboriculture, M. Palmer, avait offert un prix de 100 francs pour l'affranchissement du *Robinia hispida*. Sur le rapport présenté par M. Hardy, cette récompense a été attribuée à M. Moser, horticulteur à Versailles, obtenteur de cet affranchissement.

Médailles d'argent de 1re classe.

Ont droit à des médailles de cette classe :

M. Glimpier, jardinier chez M. Barré, à Rueil, pour sa culture de Begonia tubéreux. — M. Lequin, rapporteur.

M. Vibout, jardinier chez Mlles Chabrier, à Ville-d'Avray, pour culture de Camélias et bon entretien de Jardin. — M. Renaud aîné, rapporteur.

Et M. Monier, cimentier-rocailleur à Paris, pour ses grands Réservoirs en fer et ciment. — M. Bournet, rapporteur.

Médaille d'argent de 3e classe.

Est attributaire de la seule médaille de cette classe :

M. Petit-Flamey, constructeur à Versailles, pour ses Essais de chauffage des Serres par le gaz. — M. L. Duval, rapporteur.

Récompenses à des Apprentis Jardiniers.

Déjà en 1879 et en 1880, la Société avait accordé des récompenses aux apprentis jardiniers élevés à l'asile-école Fénelon établi à Vaujours.

En 1881, un nouvel examen a été fait par une Commission spéciale. Usant des pouvoirs à elle conférés, cette Commission a décerné trois prix au nom de la Société :

Le 1er prix, à l'élève Olivier Fouquereau, âgé de 16 ans.

Le 2e prix, à l'élève Albert Dérasse, âgé de 15 ans et demi.

Le 3e prix, au jeune Albert Curie, âgé aussi de plus de 15 ans.

Ces récompenses consistent en don d'ouvrages traitant d'horticulture.

Récompenses pour longs et loyaux services.

Les récompenses destinées aux ouvriers jardiniers pour longs et loyaux services dans la même maison, sont dues à la libéralité des Dames patronnesses.

Un seul candidat a été présenté cette année.

Jean-Antoine Thierry, né le 1er mars 1839, est employé comme jardinier depuis plus de 24 ans chez M. Leroy, à Santeny. Il faut le ranger parmi les hommes dévoués, qui sont heureux en accomplissant consciencieusement leur devoir. Pour tout dire, en deux mots, Jean-Antoine Thierry est un bon et loyal ouvrier. La Société d'horticulture l'a jugé digne de recevoir la médaille honorifique de troisième classe offerte par le Comité des Dames patronnesses.

Mesdames, Messieurs,

La tâche, quelque peu laborieuse que l'on m'avait fait l'honneur de me confier, se trouve terminée.

Pour bien parler d'une Exposition que la Société d'horticulture a su rendre si brillante, malgré le retard nécessité par l'obligation de la faire coïncider avec le Concours agricole, on aurait dû, il me semble, choisir un meilleur rapporteur. Il faut espérer que, l'an prochain, on conservera le souvenir de cette juste observation.

En attendant, permettez-moi de vous rendre grâces au nom des lauréats, pour la sympathie que vous venez de leur manifester par vos applaudissements, et au nom du rapporteur lui-même, pour l'attention soutenue que vous lui avez prêtée et qu'il sait bien ne devoir qu'à votre excessive bienveillance.— Applaudissements.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Un Anglais, qui écrit sous le pseudonyme de *Philodendron*, a récemment imaginé et mis en pratique un nouveau moyen fort ingénieux et efficace de transplanter les arbres. L'outil qu'il emploie a la forme d'une énorme fourche, pesant 25 kilogrammes. On enfonce cette fourche au pied de l'arbre à arracher en appuyant dessus avec un mouvement de va-et-vient. Ceci fait, on place sous la fourche un point d'appui. Le bout du manche a été préalablement armé d'un tube en fer d'environ 3 mètres de longueur. Un ou deux hommes appuient sur ce levier et l'arbre sort de terre, extrait avec ses racines intactes, de sorte que la végétation n'a pas à souffrir. La durée totale de l'opération pour un arbre de 3 mètres de hauteur, ne dépasse pas trois minutes.

M. Muntz vient de faire des études sur les phénomènes que présentent les grains *emmagasinés*. Ces grains se comportent autrement que les grains en voie de germination. Entassés en magasin, ils *absorbent* l'oxygène et émettent du gaz acide carbonique. La quantité de gaz émis varie selon le degré de chaleur et d'humidité de l'atmosphère. Une remarque très importante a été faite par M. Muntz. Le grain devenu *très sec* n'émet plus que fort peu de gaz acide carbonique. Cette circonstance facilite l'invasion des insectes, charençons et autres, que la présence d'un gaz asphyxiant avait éloignés jusqu'alors.

SÉANCE DU 4 AOUT 1881

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'agriculture et du commerce annonçant qu'il accorde à la Société une subvention de 400 francs pour l'année courante.

Une lettre du Secrétaire général de la Société d'horticulture de Montmorency, demandant un Juré pour l'Exposition qui aura lieu en cette ville du 10 au 18 septembre. — M. le Président désigne M. Auguste Poirier.

Une lettre du Secrétaire général de la Société d'horticulture d'Epernay, adressant pareille demande pour le 1er septembre.

Pour faire suite à la correspondance, M. Hardy communique une lettre qui lui a été adressée de Serinagar (Kachemir), par M. Bouley, ancien élève de l'Ecole d'horticulture de Versailles. — La Société décide que ce document paraîtra par extrait dans son Journal.

Communications.

Le Secrétaire général donne lecture, au nom de M. Victor Bart, d'une très intéressante note sur le Manihot comestible, d'où provient le Tapioca.

La plante dont parle M. Victor Bart est le *Manihot utilissima*, auquel on donne souvent le nom de Manioc amer. M. Hardy ajoute qu'on cultive une autre espèce de Manihot aipi, dont le suc laiteux n'est pas vénéneux et qui, pour cela, est appelé Manioc doux. La culture de cette dernière espèce paraît devoir s'étendre sur une très vaste échelle, principalement au Brésil.

Au nom de la Société, M. le Président adresse des remerciements à M. Victor Bart, pour le soin qu'il apporte dans ses utiles recherches et pour la forme particulière qu'il donne à ses communications mensuelles, toujours si intéressantes pour les lecteurs de notre Journal.

Le Secrétaire général, continuant à avoir la parole, lit au nom de M. Paignard un compte rendu de l'Exposition d'horticulture d'Alençon, où ce dévoué collègue a bien voulu représenter la Société. — Remerciements.

M. Albert Truffaut donne lecture d'une note sur quelques-uns des établissements d'horticulture d'Angleterre qu'il a visités dernièrement. Il fait remarquer combien les progrès de l'horticulture sont considérables dans ce pays et quelle importance la culture et le commerce des plantes y ont prise. Cette note intéresse vivement la Société. — M. le Président adresse à M. A. Truffaut les remerciements de l'assemblée.

M. Chevallier lit la partie du Calendrier horticole relative au mois de septembre. A propos d'un passage où il est dit qu'on récolte en ce mois la Pomme de terre quarantaine, M. Baget fait observer que la récolte de cette

variété doit s'effectuer plus tôt, autrement elle repousse si on ne l'arrache pas à temps, surtout si la saison devient pluvieuse.

M. Baget, abordant un autre sujet, dit que chez lui ses Poiriers et ses Pommiers étaient très attaqués par le Kermès ; il y en avait aussi bien sur les vieilles écorces que sur les jeunes pousses et les fruits. Il a recouvert ses arbres d'un épais badigeon de chaux : celle-ci éteinte dans de l'urine fraîche et de l'eau et employée immédiatement vers la fin de février avant la reprise de la végétation. Le résultat a été excellent, le Kermès a disparu sur le vieux bois, de jeunes rameaux ont poussé, et il y a très peu de Kermès. — M. Pigier dit qu'il n'a pas réussi avec ce procédé; l'insecticide Frichet lui a donné de meilleurs résultats. — M. le Président regarde le remède recommandé par M. Baget comme économique, et pense qu'il y a lieu de l'expérimenter.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX (1).

—

Le Manihot comestible d'où provient le Tapioca.

La plupart des personnes qui prennent à leur dîner un potage au Sagou ou au Tapioca, paraissent ignorer l'origine et la préparation industrielle de ces précieuses substances.

En 1880, dans le n° 4 du *Journal de la Société d'horticulture*, je vous ai décrit le Sagoutier et son nutritif produit, le *Sagou*. Je me propose de vous entretenir aujourd'hui du *Tapioca*, ainsi que du Manihot comestible dont il est tiré.

Le nom générique du *Manihot* ou *Janipha*, s'applique à un petit nombre de végétaux americains. Le genre Manihot appartient à la famille des Euphorbiacées. Il se compose d'arbres et d'arbrisseaux à suc laiteux et abondant.

Dans ce genre, se trouve comprise une espèce des plus intéressantes, qui occupe le premier rang parmi

(1) *Végétaux précieux* : voir *Journal de la Société*, année 1880, page 35, le Cacaoyer; page 65, le Sagoutier; page 175, le Caféier; page 223, la Canne à sucre.

les plantes alimentaires de la partie méridionale du Nouveau-Monde. Cette espèce est le Manihot comestible (*Manihot utilissima*), généralement connu sous le nom de *Manioc*.

Le Manihot comestible forme un sous-arbrisseau, dont la racine acquiert un volume considérable et renferme une grande quantité de fécule. A l'état frais, cette racine contient aussi, en abondance, un suc laiteux vénéneux. Mais la substance qui possède ces propriétés délétères est heureusement très volatile.

Pour employer la racine de Manioc comme aliment, on commence par la débarrasser du principe délétère dont je viens de parler. Dans ce but, on la lave, on la pèle, on la râpe et on la soumet à une pression assez forte pour en extraire le suc. La matière qui reste alors constitue la farine de Manioc proprement dite. Après l'avoir retirée du pressoir, on la fait sécher. Elle sert à la fabrication d'une sorte de pain, connu sous le nom de *Pain de Cassave*.

Quant à la fécule de Manioc, reconnue très nourrissante, sa couleur est d'un blanc un peu jaunâtre et sa consistance un peu grenue.

Pour obtenir avec cette fécule le *Tapioca du commerce*, il faut la faire dessécher sur des plaques chaudes ; elle se présente, après cette opération, sous la forme de grains irréguliers et durs, qui se réduisent aisément en une sorte de gelée dans l'eau bouillante.

L'un des aliments que l'on digère avec le plus de facilité, est le potage au Tapioca.

Importance et progrès de l'Horticulture à Londres.

PAR M. ALBERT TRUFFAUT.

Dans un récent voyage à Londres, j'ai été frappé des progrès de l'horticulture en Angleterre et de l'importance prise par les principaux établissements horticoles.

Il m'a paru intéressant de donner aux membres de la Société quelques renseignements à ce sujet et plus particulièrement sur deux de ces principaux établissements.

A Londres, les établissements horticoles sont de deux natures différentes.

Ceux dirigés par MM. Veitch, Henderson, William Bull, etc., importent presque toutes les plantes nouvelles qui, chaque année, viennent enrichir nos jardins et nos serres en y introduisant ces milliers d'Orchidées qui se vendent annuellement en Angleterre. En outre, on s'y occupe beaucoup du commerce des graines de fleurs et légumes, et de l'architecture des jardins, ainsi que de la décoration florale des grands salons, pendant la saison de Londres. Mais ils font peu d'affaires dans la ville même. Tous les végétaux de serre et de plein air sont expédiés en province ou exportés à l'étranger.

Ces établissements importants, au point de vue horticole et même botanique, sont peu nombreux par rapport aux milliers d'horticulteurs, dont le travail consiste uniquement à produire des plantes destinées à être

vendues sur le marché aux fleurs de Covent-Garden que je dois vous faire connaître. Voici quelques renseignements sur ce marché :

La construction en fer dans laquelle il se tient a environ soixante-quinze mètres de longueur sur vingt-cinq de largeur. La toiture est percée de larges ouvertures recevant des châssis vitrés qui permettent à la lumière de se répandre en abondance dans le bâtiment. La superficie est divisée en 270 stalles ayant beaucoup d'analogie avec celles des halles de Paris dans le carré aux Légumes. Chaque stalle, de quatre ou cinq mètres superficiels, est munie tout autour des cloisons de deux tablettes en fer, placées l'une au-dessus de l'autre et qui sont capables de contenir une assez grande quantité de plantes de marché généralement cultivées dans des pots de douze à quatorze centimètres de diamètre. J'ai appris que le loyer annuel est d'environ *L.* 7.10 par an, soit 187 fr. 50 c, ce qui, en admettant trois marchés par semaine, ne fait revenir le prix de la place qu'à un peu plus d'un franc par jour. Le marché aux fleurs est ouvert de quatre heures à neuf heures du matin seulement. Il n'existe pas de revendeurs, comme à Paris, autorisés à vendre. Il y aurait encore beaucoup de choses intéressantes et peu connues à dire sur le marché aux fleurs de Londres, qui a une importance que l'on ne soupçonne pas à Paris. Mais je m'arrêterai là, j'ai tenu seulement à donner une idée de l'emplacement où s'écoule quotidiennement les produits des véritables mines à plantes dont j'ai l'intention de vous parler.

Ces établissements sont situés dans les environs de Londres, à Finchley, Tottenham, Acton, Ealing, Richmond, etc., etc., et sont tellement nombreux qu'il serait presque impossible de donner une appréciation

exacte de leur étendue. Les plantes cultivées en plus grande quantité sont : les Rosiers, les Bouvardia, dont un seul cultivateur livre chaque année de vingt à trente mille ; les Gardenia, dont on vend les fleurs coupées comme à Paris ; ces plantes sont généralement cultivées en pleine terre, dans de grandes serres de soixante-quinze mètres de longueur sur dix de largeur ; les plantes bulbeuses, telles que les Eucharis Amazonica, que certains horticulteurs réussissent à faire fleurir régulièrement, les tubéreuses, les Jacinthes dont un seul établissement place chaque année cent cinquante mille, en même temps que cinquante mille Tulipes, ainsi que de très grandes quantités de Crocus.

Le Muguet est en aussi grande faveur qu'à Paris, mais les plantes qui sont en ce moment le plus en vogue à Londres, sont les Cyclamen de Perse ; nulle part ailleurs on ne réussit aussi bien ces charmantes plantes qui se vendent en fleurs de l'automne au printemps. M. Smith d'Ealing est le plus en renom pour cette culture ; il en livre au commerce, à lui seul, de douze à quinze mille à chaque saison.

Les Pelargonium à grandes fleurs sont pareillement l'objet d'un commerce important. M. Beckwith de Tottenham, dont nous reparlerons tout à l'heure, en produit annuellement, dans son établissement, de quatre-vingt à quatre-vingt-dix mille. Les Geranium zonale et à feuilles de Lierre se vendent en grande quantité, de même que les Poinsettia, Deutzia, Azalea, Camellia, Primevères, Spiræa, Fuchsia, qui sont les plantes populaires par excellence ; les Hortensia, Héliotropes, les Lilium, surtout le Longiflorum que l'on force en grande quantité, les Begonia tubéreux et à feuillage, les Reines-Marguerites, etc. A cette liste déjà longue des plantes

que l'on trouve sur le marché de Covent-Garden, il faut ajouter toutes les fleurs de plein air, les Giroflées, les Violettes, les Chrysanthèmes, les Fougères rustiques, et aussi toutes les plantes à feuillage ornemental cultivées en serre, telles que : Palmiers, Dracæna, Crotons, Aroïdées, etc.

Les plantes vendues à Londres ne diffèrent donc pas sensiblement de celles que l'on trouve sur les marchés de notre capitale, sauf pour les Eucharis, Poinsettia, Bouvardia et Cyclamen, que l'on rencontre peu à Paris.

J'arrive maintenant au but principal que je me suis proposé en écrivant cet article, c'est-à-dire à vous parler de deux établissements que nous avons parcourus en détail avec notre excellent collègue, M. Thibaut, de Sceaux, et qui peuvent être considérés chacun dans leur genre comme ce qu'il y a de plus intéressant en Angleterre. L'un, celui de M. Beckwith, de Tottenham, pour les plantes de marché ; l'autre, celui de MM. Veitch et fils, qui s'occupent de la culture des divers genres de plantes, d'arbres, etc., c'est-à-dire qui embrassent tout ce qui concerne l'horticulture et tout ce qui s'y rattache.

L'établissement de M. Beckwith comprend cinquante-quatre serres en partie reliées les unes aux autres. Elles sont toutes construites de la façon la plus économique ; les petites fermes en fer à T, simplement coudées à la partie supérieure de la serre et placées à une distance suffisante l'une de l'autre pour permettre de vitrer avec des feuilles de verre de soixante centimètres de large. Les serres ont en moyenne quarante à cinquante mètres de longueur sur quatre de largeur. Ce sont des constructions surprenantes de légèreté et de hardiesse ; elles assurent, ce qui est indispensable à Londres, toute la lumière et la ventilation possibles. Malgré la mau-

vaise disposition des vitres, entre lesquelles j'ai pu parfois passer le bout du doigt, ces serres ne sont jamais couvertes en hiver. On obtient d'y conserver la température voulue malgré les plus grands froids, au moyen de sept puissantes chaudières tubulaires horizontales de trois à quatre mètres de longueur et de deux mètres de largeur. Elles ont été construites sur les plans donnés par M. Beckwith, sont très économiques et plus durables que celles de construction plus compliquée. A ces sept chaudières sont fixés six mille mètres de tuyaux dans lesquels l'eau chaude circule constamment, et maintient l'atmosphère des serres à une température généralement très élevée.

La consommation de charbon nécessaire pour obtenir ce résultat est d'environ six cents tonnes par année.

Tel est le matériel horticole de M. Beckwith ; il lui sert à élever un nombre de plantes si considérable, qu'il faut avoir vu comme nous toutes ces serres de plantes prêtes à partir pour le marché, et avoir assisté, dans une seule journée, au départ de cinq voitures chargées de chacune cinq cents plantes, pour ne pas taxer d'exagération les chiffres de la production annuelle qui nous ont été donnés par le chef des cultures, et dont, pour ne citer que les principales :

Fuchsia, 500,000.

Geranium zonale et Pelargonium, 90,000.

Jacinthes, 50,000.

Lilium longiflorum, 7,000 pots de chacun 3 ou 4 bulbes.

Bouvardia, 15,000.

Cyclamen, Croton, Dracæna, Rosiers, etc., etc.

Nous ne pouvons comparer cet établissement, qui en compte deux ou trois similaires dans les environs, qu'à

une véritable usine montée pour la production des plantes.

Un détail pour finir et qui peint bien le caractère pratique de nos voisins. M. Beckwith, qui a fondé cet établissement, est un ingénieur ; il dirige aussi un très important « public house » débit de bière, situé sur la route de Tottenham, et en avant des cultures, qui sont absolument dissimulées en arrière.

J'arrive maintenant à la description des établissements de MM. Veitch, dont le siège central est dans King's Road, Chelsea. Ici, les cultures sont tellement variées que, pour donner une idée de leur importance, chose difficile, il est indispensable que je conduise le lecteur dans les différents jardins d'où sortent chaque année les plantes qui sont expédiées dans toutes les parties du monde.

Comme je le disais plus haut, le siège central des affaires est à Chelsea ; c'est là que sont réunies les plantes de serre chaude et de serre froide, les plantes molles, les cultures de Vignes en pots, etc., etc. On y compte 130 serres de toutes dimensions dont 30 sont consacrées aux Orchidées. La culture de ce beau genre, naguère si rare et réservé seulement aux privilégiés de la fortune, est devenue, grâce aux nombreuses importations faites en grande partie par MM. Veitch, beaucoup moins rares ; le prix des espèces et variétés les plus belles est, par suite, devenu plus abordable. Ici chaque genre a une serre spéciale ; l'une ne contient que des Vanda, les autres des Ærides, des Cattleya, des Lælia, des Phalœnopsis, etc.; plus loin, la série des Orchidées de serre froide. J'y ai remarqué des lots de quatre mille Odontoglossum Pescatorei, Alexandræ, Cirrhosum, etc. C'est dans cette partie de l'établissement qu'ont été obtenus,

par MM. Dominy et Leden, les beaux hybrides de Cattleya de Lœlia, et surtout de Cypripedium qui complètent maintenant les collections de tous les amateurs.

Douze serres sont consacrées à la multiplication et à la culture des plantes nouvellement introduites par les voyageurs de la maison qui explorent d'un bout de l'année à l'autre les contrées les plus éloignées et les moins connues du globe ; nous y avons admiré des merveilles sur lesquelles nous devons être discrets, mais qui continueront dignement à soutenir la réputation de la maison. Plus loin, sont les serres de Nepenthes dont les milliers d'urnes sont suspendues au-dessus de la tête du visiteur ; puis les serres à Fougères et aux plantes mexicaines. Agave, Dasylirion, Yucca, etc. Viennent ensuite les petites serres hollandaises au nombre d'une douzaine dans lesquelles se trouvent toutes les multiplications des différentes variétés de plantes de serre chaude. En face, les serres de Begonia tubéreux, dont beaucoup sont déjà en fleurs ; d'autres serres contenant des milliers de Gloxinia commençant à fleurir et une réunion de constructions plus élevées remplies de beaux spécimens de grandes plantes à feuillage ornemental.

On arrive aux serres à Azalea garnies de sujets en pyramides, de un mètre à trois mètres de hauteur, et à la série des constructions, bâches et serres affectées aux plantes molles, qui se cultivent là en quantité prodigieuse. Enfin, à un grand jardin d'hiver planté en très forts Camellias, ayant de chaque côté d'immenses serres dans lesquelles on cultive annuellement quatre à cinq mille Vignes en pots qui sont vendues pour fructifier en serre. L'ensemble de toutes ces serres est chauffé par près de quatre mille mètres de tuyaux alimentés par de nombreuses chaudières. Tel est, à grands traits, l'éta-

blissement de Chelsea, qui renferme les collections les plus rares des végétaux des pays chauds.

A Combe Wood, sont réunies, sur une superficie de quatre-vingts hectares, les cultures de plein air. Douze serres et une quantité de bâches sont employées à la multiplication. Cette pépinière située sur les versants d'une vallée est une des plus belles que je connaisse; elle contient plusieurs hectares de Rhododendrons, de Houx, de Conifères, et est traversée par une avenue grandiose plantée de Wellingtonia et d'Araucaria de sept à dix mètres de hauteur, qui ont heureusement échappé au froid de l'hiver dernier. C'est aussi à Combe Wood que se trouvent réunies les collections de plantes du Japon, rapportées par M. J.-G. Veitch, mort depuis si malheureusement.

Près de cette pépinière en est une autre de dix hectares, à Wimbleden, dans laquelle on ne cultive que des Rosiers.

A Fulham, trente hectares sont consacrés aux arbres fruitiers, qui se plaisent particulièrement dans ce terrain riche et frais. Une douzaine de grandes serres servent à élever les arbres fruitiers en pots, que l'on livre dans toutes les grandes propriétés en Angleterre.

A Slough, près de Windsor, une ferme de soixante hectares, connue sous le nom de Langley-Farm, a été achetée il y a quelques années, et tous les terrains y sont employés à la culture des Pois, pour la semence, des différentes espèces de légumes, et de plantes annuelles pour la récolte des graines.

Enfin, à Turnham-Green, se cultivent d'une manière spéciale et toujours en vue de la production des graines, les Asperges, Melons, Concombres, etc.

En plus, le commerce des graines, des bulbes et de

tous les outils de jardinage, occupe à Chelsea de vastes magasins et un nombreux personnel.

Telles sont les principales parties de ce vaste établissement horticole, unique au monde. Tous ceux qui ont été en Angleterre connaissent la réputation des cultures de cette maison, la tenue et le bon ordre qui y règnent partout et en tout temps. Ces merveilleux résultats ont été obtenus par MM. Veitch, grâce aux intelligents collaborateurs qu'ils ont su fixer auprès d'eux. MM. Manning et Court sont les chefs du nombreux personnel employé dans les diverses parties de ce bel établissement. On y compte en ce moment 450 ouvriers, dont les salaires se montent à 600 livres par semaine, ce qui correspond à une dépense annuelle de 7 à 800,000 fr. pour la main-d'œuvre seulement.

Je crois devoir m'arrêter pour ne pas abuser de vos moments. Je terminerai en remplissant un devoir qui m'est bien agréable, en remerciant le chef de ce grand établissement de l'accueil si courtois qu'il réserve toujours aux étrangers en général, et à nos compatriotes en particulier. Son cœur est à la hauteur de ses capacités. Les horticulteurs parisiens les plus éprouvés, à la suite de la guerre de 1870, ne sont pas prêts d'oublier la générosité de M. Veitch. Ils s'associeront à moi, j'en suis certain, pour lui en adresser ici publiquement les remerciements de l'Horticulture française.

CALENDRIER HORTICOLE

Complément pour le mois d'AOUT (1).

Plantes d'ornement de pleine terre. — Les fleurs de pleine terre sont, comme pendant le mois précédent, d'une grande ressource pour les garnitures d'appartement. On emploie en fleurs coupées le Gypsophila Paniculata et l'Elegans, dont il faut faire des semis tous les quinze jours ; les Phlox Decussata et Drummondii, les Zinnias, Aconits, Campanules, Anthemis, Coréopsis, Lavatère rose et blanc, dont les boutons s'épanouissent bien dans l'eau ; les Hémerocalles, Lupins, Reine-Marguerites, Dahlias et toutes les Roses remontantes, etc., etc. On emploie, pour les jardinières d'appartement, les Célosies Crête de Coq et à panache, tous les Begonias à fleurs et Fuchsias, mais les fleurs ne sont pas de longue durée si les appartements sont obscurs et sans air ; la Reine-Marguerite mise en pots quelques jours d'avance, les Pentstemons, Verveines, Phlox, Cannas, Pervenches, Cyclamen, ainsi que beaucoup de plantes à fleurs et à feuillage, telles que : Bouvardia, Myrthes, Lauriers-Roses, etc.

Il y a souvent, pendant le mois d'août, des vides à remplir dans les massifs et plates-bandes du jardin ; ces

(1) Voir page 177, numéro de Juin 1881.

vides sont comblés à l'aide du plant obtenu de semis de diverses plantes annuelles, repiqué en pépinière avant la mise en place.

C'est le moment de repiquer, à 10 ou 12 centimètres les unes des autres, les Pensées semées en juin et juillet ainsi que les Silènes, Roses trémières, les Œillets de Poète et Flamands, les Giroflées jaunes et Cinéraires, qu'il faut ombrer artificiellement.

On peut semer, jusqu'au 15 du mois, les Pensées, les Myosotis, les Silènes roses et blanches, l'Alyssum, la Pâquerette, les Giroflées quarantaine.

On doit semer en terre de bruyère bien tamisée et en terrines recouvertes d'un verre, les Calcéolaires hybrides et les Pentstemons, qui devront être hivernés sous châssis. On sème aussi du Réséda, qui sera recouvert de châssis aux premiers froids.

Il faut préparer en quantité par le bouturage des plantes pour la garniture des jardins l'année suivante. C'est l'époque la plus favorable pour le bouturage des Pelargonium zonale. En général, la bouture doit être faite en pleine terre, soit en planches, soit en platebande, le long des murs, à l'air libre, dans une terre bien ameublie. — Bouturer également les Verveines, Héliotropes, Fuchsias, Lantana, Petunia, Ageratum, Anthemis, etc. Ces dernières variétés de boutures doivent être faites sous cloches, à froid, dans une terre légère : terreau de feuilles, sable et terre de bruyère; avoir soin de bien ombrer les cloches, de manière à ce que les boutures ne brûlent pas ; avoir soin également de ne pas laisser dessécher la terre, pour ne pas retarder la formation du bourrelet, ni cependant de trop les arroser, ce qui occasionne la pourriture ; il faut y passer tous les jours. Aussitôt que les boutures sont enraci-

nées, on soulève un peu la cloche en la calant du côté soulevé à l'aide d'une petite pierre, de manière à habituer ces boutures à l'air. La reprise demande de quinze à vingt jours.

La greffe en écusson des Rosiers à haute tige et à basse tige se continue pendant tout le mois d'août. C'est aussi le moment de faire des boutures de Rosiers francs de pied. On doit faire ces boutures dans du sable bien maigre et sous cloche, bien étouffées et abritées du soleil. Il est préférable de les mettre le long d'un mur ou d'un abri quelconque.

On peut aussi, à la fin du mois, greffer les Pivoines ligneuses sur des tubercules de Pivoines herbacées.

Mois de SEPTEMBRE.

Jardin potager. — On continuera de repiquer les Choux d'York, Cœur-de-Bœuf, Pain de sucre, provenant des semis du mois précédent. On fera les derniers semis à l'air libre des Radis. On sème au commencement du mois des Haricots que l'on couvrira de châssis à l'approche des gelées ; on peut encore semer pour l'hiver des Navets, des Mâches, du Cerfeuil, des Epinards. On pourra également semer la Laitue de la Passion que l'on repiquera sur côtière le long d'un mur ou en pépinière. C'est le moment de semer le Cerfeuil bulbeux, la graine ne lèvera qu'au printemps ; comme dans les terrains frais les semis fondent souvent pendant l'hiver, il serait préférable au lieu de semer à

l'automne de faire stratifier les graines du Cerfeuil bulbeux aussitôt après la récolte ; cette opération consiste à mettre dans des pots à fleurs une couche de sable fin et une couche de graines jusqu'à ce que les pots soient remplis ; puis on enterre ceux-ci dans un coin du jardin, ce qui permet d'attendre jusqu'en février ou mars pour faire les semis.

Les Ananas plantés sur couche en pleine terre au mois de mai, sont arrachés et mis en pots après qu'on en a retranché les racines, puis rentrés dans la bâche qui leur est destinée.

Les vieilles couches à Melons sont rechargées de terreau pour recevoir une plantation de Laitue gotte, dont la récolte se prolongera jusqu'en décembre. Semer de cette même graine que l'on repiquera sous châssis dans le courant d'octobre ; de cette manière, on pourra récolter de la Laitue jusqu'en janvier et même février. On peut commencer à faire des meules à Champignons.

Continuer de faire blanchir du Céleri turc et des Cardons; on peut aussi faire blanchir des Poirées ou Cardes et, à cet effet, on les plante dans des rigoles.

Vers la fin du mois, on rempotera dans des pots de 15 à 18 centimètres les Fraisiers qui sont destinés à la culture forcée, et on les met sous châssis froid pour les faire reprendre.

On peut cueillir pour les rentrer les Courges et Giraumons mûrs. On retire les vieilles feuilles du Céleri rave pour fortifier le tubercule.

On commence à arracher les Pommes de terre ; mettre de côté les plus franches dans des boîtes ou sur des tablettes dans une pièce bien saine, surtout la Marjolin ou Quarantaine ; ces tubercules serviront pour la plantation en décembre et janvier.

Semer de l'Oseille de Belleville ; cette variété est préférable à toute autre et beaucoup moins acide que l'Oseille commune ; elle est généralement cultivée aux environs de Paris ; on la met ordinairement en bordure dans le Potager.

Les Carottes sont arrachées vers la fin de septembre; les plus belles et les mieux conformées de chaque variété sont mises en jauge pour servir de porte-graines l'année suivante. On traite de même les autres Racines potagères.

Planter dans des coffres de la Chicorée frisée après les Melons.

Arroser copieusement le Chou marin ou Crambé maritime. On pincera le sommet des Choux de Bruxelles, pour favoriser le grossissement des petites pommes formées dans les aisselles des feuilles.

On a, dans le mois de septembre, toutes sortes de légumes avec plus de facilité que dans les deux mois précédents ; la chaleur étant moindre, ils montent moins vite et exigent moins d'arrosements.

Jardin fruitier. — Tant que la sève n'est pas arrêtée, on peut en septembre continuer à greffer en écusson les Poiriers et Pommiers; la première quinzaine du mois est la plus favorable pour écussonner les Pêchers, lorsqu'on veut changer une variété ou combler un vide sur une branche de charpente. On doit continuer à effeuiller les Pêchers tardifs, quelques Poiriers et Pommiers et surtout l'Api, pour faire colorer et mûrir les fruits ; on doit aussi continuer à effeuiller la Vigne, en ne laissant que les feuilles qui se trouvent en avant de chaque grappe ; le Chasselas destiné à être conservé doit être à peine effeuillé; il faut éviter qu'il

soit frappé directement par le soleil; on enlève seulement les feuilles qui touchent le mur et celles qui gênent la circulation de l'air. Vers les premiers jours du mois, il faut poser les auvents en haut de l'espalier, de façon à préserver le Raisin des pluies et brouillards d'automne pour empêcher la pourriture et faciliter la conservation.

Pendant tout le cours du mois, on continue la récolte des Pêches, Prunes et Figues; un grand nombre des meilleures variétés de Poires sont arrivées à leur entier développement; on doit les surveiller et les récolter huit à quinze jours avant leur maturité complète, afin d'en prolonger la conservation.

Dans les années favorables et à bonne exposition, on a déjà du Chasselas en état d'être consommé.

Beaucoup d'insectes pullulent en septembre; le plus nuisible est le Puceron lanigère, qui vit aux dépens de l'écorce des Pommiers; on s'en débarrasse facilement dans les jardins en étendant, au moyen d'un pinceau, de l'alcool méthylique ou esprit de bois sur toutes les parties où se trouvent les pucerons. Ce liquide ne nuit aucunement aux bourgeons et peut être employé pendant tout le cours de l'été, lorsqu'on voit apparaître de nouveau quelques insectes sur les branches des Pommiers.

Arbres et Arbustes d'ornement. — Continuation des travaux de propreté; binages et arrosages suivant les besoins.

Pépinières. — Selon les circonstances atmosphériques et l'état de la sève, subordonnée au sol et à la contrée, les greffes en écusson du mois dernier pourront encore se poursuivre ou être terminées.

On en peut dire autant pour le bouturage; le tout étant soumis à l'appréciation du multiplicateur, suivant les espèces et la maturité du bois.

On continuera à protéger contre toutes les causes de destruction les greffes, au fur et à mesure de leur développement, par les soins indiqués au mois précédent, de même pour ce qui concerne les greffes sous verre.

On surveillera le développement des jeunes Arbres et Arbustes par des pincements et ébourgeonnages appliqués dans le but de la bonne répartition de la sève, de la bonne direction et de la forme à donner aux tiges et aux rameaux. Continuation de la récolte des graines nécessaires à la reproduction, comme il a été dit le mois précédent : Marronniers, Tulipiers, Erables, Lauriers du Portugal, Staphileas, Taxus, Pavias, Thuias, Broussonnetia, Evonymus, etc., etc.

Il n'est pas moins utile, que le mois précédent, de surveiller la destruction des insectes de toutes sortes.

La récolte des graines de plusieurs espèces de Conifères exige une surveillance spéciale, notamment en ce qui concerne les suivantes : Abiès pinsapo, Nordmaniana, Cephalonica nobilis, Lasiocarpa, Pectinata, Balsamea, etc., ainsi que pour la plupart de ceux dénommés Abiès et dont les cônes sont, par conséquent, érigés sur le rameau. Cette récolte doit être faite avec le plus grand soin, les cônes à leur maturité se désagrégeant aussitôt.

Plantes d'ornement de pleine terre. — Les fleurs abondent toujours pour la garniture des appartements ; on a en fleurs coupées : les Glaïeuls, Celosies à panache, Anémones du Japon, Asters, Asclepias, Coreopsis, Véroniques, ainsi que beaucoup d'autres qui se

trouvent dans tous les jardins. Pour les jardinières, on a presque toutes les Plantes indiquées le mois dernier, plus des Eupatoires, Myosotis des marais, Humea elegans, Datura, etc., et, en outre, toutes les Plantes que donne la serre.

Pendant ce mois, on doit faire un grand nombre de repiquages en pépinière, tels que ceux des Pâquerettes, Quarantaines, Arabis, Silènes, Myosotis, Alyssum, Delphinium, Pensées, etc., etc.

Beaucoup de Plantes annuelles peuvent être semées en automne; celles que l'on veut avoir en potées au printemps et qui se prêtent le mieux à cette culture sont les Némophiles, Collinsias, Leptosiphon Godetia, Clarkia, Agrostis, Juliennes de Mahon, etc.; enfin, toutes les Plantes annuelles qui se prêtent à la culture en pots. Il faut les garantir des grands froids par des châssis.

Les Plantes ci-dessus décrites et une quantité d'autres Plantes annuelles peuvent aussi être semées en place ou en pépinière ; quelques-unes doivent être semées en terrines et hivernées sous châssis. Ce sont les Gaura, Verveines, Statice, Phlox Drummondii et Mimulus, Giroflées quarantaine, Cuphea, Lobelias, etc.

Faire le marcottage des Œillets.

On aura soin d'enlever les feuilles jaunes et mortes, ainsi que les boutons et la fleur aux boutures des Geranium zonale qui auront été faites au mois d'août, de manière à donner de la force à la plante. On pourra commencer à les rempoter dans des godets de sept à huit centimètres qu'on laisse dans les allées ou sur les plates-bandes. Pour faciliter la reprise de la plante, on aura soin de les bassiner avec un arrosoir à pomme fine.

De temps en temps on enlèvera les cloches de dessus

les boutures de Verveines, Héliotropes, Anthémis, etc.

Pincer les boutures qui s'allongent, pour les ramifier et les rendurcir. Commencer à rempoter les Plantes les mieux enracinées vers la fin du mois. Ces petites Plantes veulent une terre légère composée de terreau et de vieille terre de Bruyère.

On peut continuer le bouturage des Rosiers, en se servant des rameaux qui n'étaient pas assez aoûtés le mois dernier.

On doit délainer les sujets greffés pendant les mois de juillet et août ; on peut lever les Rosiers qui sont en pots et que l'on dispose au forçage ; enlever les gourmands et le mauvais bois et même les tailler, prêts à être rentrés en serre le mois prochain, de manière à durcir le bois et former le bouton à fleurs.

Plantes de serre. — Les Gloxinia seront sortis des pots, nettoyés de leur terre et mis au repos ; ceux sous châssis doivent être tenus très sains et l'on doit progressivement les préparer au repos. Les Achimènes, Tydœa et autres Gesneriacées ayant fleuri tout l'été doivent être arrêtés aussi et préparés pour leur repos d'hiver ; les Nægelias seuls doivent à cette époque être en pleine végétation pour fleurir en octobre ; il leur faut de 14 à 17 degrés de chaleur, de l'ombre et pas trop d'humidité. On doit aussi mettre au repos les Caladium bulbosum et commencer à moins arroser les Begonia rex, afin de les durcir pour l'hiver ; on rempotera la deuxième saison des Primevères de Chine ; on les placera sous châssis à froid ou sur les tablettes d'une serre froide, très aérée. On s'occupera de la récolte des graines de Gloxinia, de Begonia tubéreux. C'est la meilleure saison et la dernière.

On se préparera pour l'arrachage des Plantes de serre mises en pleine terre sur couche, en faisant autour de la motte, avec la bêche ou un fort couteau, une petite tranchée circulaire. Ces plantes sont en particulier les Bouvardia, les Araucaria excelsa, les Fougères, les Dracæna indivisa et autres, les Ficus, etc., etc. On commencera à rempoter les Azalea destinés au forçage, et on les placera bien en lumière pour que les boutons se forment bien ; ce sont principalement les Punctulata, les Pauline Mardner, les Madame Vander Cruyssen et les Raphaël ; ces variétés étant les meilleures pour forcer. On mettra déjà en pots les premières Tulipes duc de Tholl.

Les variétés d'Amaryllis Vittata qui passent l'hiver dehors, doivent être mises en pots et placées sur couche chaude, si on désire les avoir en fleurs pendant l'hiver ; quant aux Hybrides de serre chaude, il faut arrêter l'arrosage ; ils devront être rentrés sur la tablette d'une serre chaude pour y passer l'hiver, jusqu'au moment, où, suivant les besoins, on désirera les remettre en végétation.

Floriculture de serre. — Septembre est le mois où les nuits d'été commencent à devenir fraîches, et où certaines précautions doivent être prises pour les plantes de serre chaude ou froide, qui auront passé l'été sur couche ou en plein air. Suivant la température, on arrosera le matin, si les nuits sont froides, ou le soir, si les rosées ne sont pas très abondantes. On devra lever de pleine terre, le plus tôt possible, les Dracæna, Fougères, Aralia, Croton, Ficus, etc., et les rempoter, puis les placer sur des couches chaudes, ou dans des serres tenues humides et chauffées pour activer la formation des ra-

cines. La reprise a lieu très vite à cette époque si les soins sont continus.

Les Azalées de l'Inde qui auront été cultivées en pleine terre, seront aussi mises en pots et placées en planches, puis surmontées d'une petite construction légère capable de supporter une couverture de toiles ou de paillassons, qui ne serait employée qu'au cas où on craindrait la gelée.

Les Azalées se plaisent beaucoup mieux à l'air libre, jusqu'en octobre, que d'être rentrées sous verre.

Les Amaryllis, que l'on désire forcer pendant l'hiver, seront mises en pots de manière à former de nouvelles racines dans ceux-ci avant l'époque où l'on commencera à les soumettre à la chaleur. On empotera aussi les Jacithes, Tulipes, Crocus et Narcisses, que l'on désire avoir en fleurs pendant l'hiver ; les bulbes mises en pots seront ensuite enterrées à l'air libre et recouvertes de quelques centimètres de cendres, ou de vielle tannée ; on ne devra les rentrer en serre que lorsque les racines se seront développées.

Les Cyclamen de Perse cultivés en serre ou sur couche, commençant à montrer leurs boutons à fleurs, on soignera bien l'arrosage, et on tiendra ces plantes le plus près possible du verre et avec beaucoup d'air, la nuit surtout, tant que l'on ne craindra pas le froid.

Dans les serres, on terminera les boutures de Camellia, Azalea, on desserrera les ligatures des greffes de Rosiers, Camellia, Azalea, Rhododendrons, et aussitôt que ces greffes auront été habituées à l'air, on les placera sous des coffres à froid, où la reprise s'achèvera dans de meilleures conditions qu'en serre.

Les Caladium, Gloxinia, Achimènes, devront être mis au repos graduellement en diminuant les arrosages. Il

sera bon de commencer à chauffer, par les journées de temps couvert, l'humidité étant à craindre, car les plantes sont encore en pleine végétation. Il faut en tout cas éviter ce qui arrive trop souvent, que la température soit plus élevée, par suite du chauffage, la nuit que le jour.

Mois d'OCTOBRE.

Jardin potager. — La longueur des nuits, les gelées blanches fréquentes dans le courant d'octobre et les froids plus sérieux qui ne peuvent manquer de survenir dans les premiers jours de novembre, font une loi au jardinier de mettre, avant la fin d'octobre, les coffres et les châssis en état de reprendre leur service. Les Asperges et les Artichauds ont besoin à cette époque d'être disposés pour l'hivernage. Dans la première quinzaine d'octobre, les tiges des Asperges sont coupées au niveau du sol ; on en récolte les baies remplies de graines mûres, qui seront utilisées pour la multiplication par semis. Le sol des planches d'Asperges reçoit un léger binage ; on étend ensuite par dessus une couverture de fumier, et il n'y a plus à s'en occuper jusqu'au printemps. On laboure les Artichauds, afin de faciliter le buttage en novembre. On pourra repiquer dans des godets de 10 centimètres des œilletons d'Artichauds, qui pourront passer l'hiver sous châssis à froid, et fourniront, au printemps, du plant enraciné pour renouveler les plantations. On peut encore semer un peu de Mâches, des Epinards, du Cresson alénois et du Cerfeuil,

si toutefois l'automne est favorable ; ces semis donneront leur produit en mars. Semer, pour être repiquée quinze ou vingt jours plus tard, de la graine de Laitue gotte et de Romaine verte. Dès que le plant montre ses premières feuilles naissantes entre ses feuilles séminales, on dispose sur toute la longueur de l'ados, que l'on aura préparé à l'avance, trois rangs de cloches. Comme ces cloches ne servent pas depuis longtemps, elles devront être lavées et séchées à l'air libre, après quoi l'on repique sous chaque cloche vingt-quatre Laitues ou trente Romaines. Ce repiquage est une opération délicate; le plant, très tendre, ne doit être manié qu'avec beaucoup de précaution, pour ne pas l'écraser en le transplantant. On sème, dans la seconde quinzaine d'octobre, la graine de Laitue gotte, de Laitue palatine et de Romaine blonde. Le plant sera repiqué avec les mêmes ménagements que le précédent ; quand il commence à végéter, ce qu'on reconnaît à l'allongement des feuilles, les cloches seront soulevées d'environ 5 centimètres du côté du midi, et successivement jusqu'à 10 centimètres ; elles ne seront abaissées que quand le thermomètre descendra au-dessous de 2 degrés centigrades. Ce plant, convenablement soigné, servira pour toutes les plantations à faire sous cloche ou sous châssis, depuis décembre jusqu'en mars. Le plant de Choux-Fleurs, provenant des semis faits entre les deux Notre-Dame, doit être repiqué en pépinière sur ados ; en cas de gelée seulement, il est abrité sous des cloches ou des châssis. On repique les Choux d'York et les autres Choux. Repiquer l'Oignon blanc hâtif et la Laitue de Passion. On peut commencer, vers la fin d'octobre, à enterrer, dans une cave ou sur couche, des racines de Chicorée sauvage, pour en obtenir des feuilles blanches étiolées, dites

Barbe-de-Capucin. A partir de cette époque, la même culture se poursuit sans interruption jusqu'en mars et avril. On arrachera les Patates, en choisissant une belle journée pour faire cette opération. On laissera les tubercules sur terre, pour qu'ils se ressuient sous l'action des rayons du soleil ; ensuite, on les rentrera dans un lieu sain, à l'abri de la gelée et de l'humidité. Continuer de faire blanchir du Céleri turc, de la Chicorée, de la Scarolle et des Cardons. On peut poser aussi sur des planches des paniers de Quatre-Saisons chargés de fruits à demi formés des châssis, pour prolonger la récolte des fraises jusqu'à la fin d'octobre ; à cette époque, les Fraises n'ont plus absolument la même saveur, mais c'est un produit aussi agréable que profitable. On plantera le long d'un mur au midi les dernières Chicorées et Scaroles ; dans le commencement d'octobre, les feuilles des arbres fruitiers protègeront contre les grands froids ces salades, qui rendront de grands services en février ou mars. On peut, dans le courant de ce mois, rempoter des Fraisiers des Quatre-Saisons et des Fraisiers non remontants, si on a eu soin de repiquer des filets en juillet. On peut aussi mettre sous châssis les Haricots qui auraient été semés au mois d'août.

Ananas. — Multiplication. — C'est dans ce mois que l'on fait les œilletons d'Ananas ; à cet effet, on aura eu soin, dans le courant de l'année, de conserver sur des Ananas à fruits un ou deux œilletons, selon la force de la plante mère. On enlèvera avec précaution les œilletons, on les dénudera de la base, en leur ôtant quelques feuilles, et on rafraîchira avec la serpette le pied. Cette opération terminée, on les mettra dans une serre tempérée ou dans une chambre bien aérée, les

pieds en l'air, afin qu'ils se ressuient bien, en les laissant ainsi pendant quelques jours. On fera une couche avec du fumier neuf mêlé avec de bonnes feuilles de Chêne, de Châtaignier ou du vieux fumier. On montera la couche de l'épaisseur de 40 à 45 centimètres ; on la tassera, afin qu'elle ne baisse pas plus dans un endroit que dans l'autre ; ensuite, on recouvrira la couche de vieille tannée ou de mousse que l'on aura eu soin de faire sécher pendant la belle saison ; on pourra en mettre de 25 à 30 centimètres d'épaisseur. Les coffres qui devront contenir les œilletons seront proportionnés à la hauteur des plantes. Quand la couche donnera sa chaleur, on pourra rempoter les œilletons dans des godets de 10 à 11 centimètres ; on rempotera ces plantes avec de la terre de bruyère pure, un peu tourbeuse, en mettant au fond du vase, pour l'écoulement de l'eau, un tesson. On aura soin de bien serrer la terre, afin que la plante ne bouge pas dans son pot. Avant de placer les œilletons dans les châssis, on aura soin de s'assurer, à l'aide du thermomètre, que la chaleur ne soit pas de plus de 30 à 32 degrés centigrades. On placera les plantes sur la couche, à 15 centimètres de distance, on mettra ensuite les châssis sur les coffres. Quand on verra que la chaleur de la couche commence à diminuer, on montera un ados autour du coffre. Il faut autant que possible que la chaleur de la couche ne descende pas au-dessous de 18 degrés ; la bonne moyenne de chaleur pour ces plantes est de 20 degrés centigrades. On aura soin d'ombrer les châssis, soit avec des claies ou des toiles, depuis dix heures du matin jusqu'à vers deux heures de l'après-midi. Mouiller les plantes, quand elles en auront besoin.

Soins à donner aux Ananas pendant le

mois d'octobre. — Au commencement de ce mois, on arrache les Ananas qui ont dù être mis en pleine terre dans le courant d'avril précédent. Pour les rempoter, lorsque les plantes sont arrachées, on ôte quelques feuilles à la base et on rafraîchit le talon de la plante avec la serpette; cela fait, on les met dans un endroit sec et aéré, afin que le pied soit bien sain pour le rempotage. Faire la couche comme il est indiqué à la multiplication des œilletons d'Ananas, mais en y mettant de la tannée neuve et en y semant par coffre deux litres de chaux en poussière, pour détruire le Champignon qui, souvent, occasionne de la pourriture. On rempotera ces plantes dans des pots de 20 à 22 centimètres, en serrant fortement la terre dans les pots. Pour la température, elle doit être la même que pour les œilletons. On aura soin, en plaçant ces pots, que les feuilles ne touchent pas au verre des châssis. Ne jamais oublier d'ombrer les châssis.

Jardin fruitier. — En octobre, il y a peu de choses à faire dans le jardin fruitier; pendant toute la première quinzaine, les fruits à pépins arrivent successivement à maturité, ou du moins sont bons à être cueillis. On commence la récolte par les fruits d'automne, et on termine, vers le milieu du mois, par ceux mûrissant en hiver. On choisit pour cette récolte une belle journée autant que possible, et on ne commence l'enlèvement des Poires et des Pommes que quand le soleil a dissipé la rosée. Le Raisin ne se récolte que successivement et pour les besoins de la consommation journalière ; il est préférable d'attendre la fin du mois pour dégarnir complètement la treille.

Les fruits doivent être cueillis avec soin, placés sur des

paniers plats et rangés au fur et à mesure dans une chambre sèche et aérée, où ils passeront huit jours pour se ressuyer avant d'être placés dans la fruiterie.

Si l'on a des plantations à faire en novembre, il faut, dès le mois d'octobre, préparer le terrain; s'il s'agit d'arbres isolés, les trous sont creusés et la terre laissée au bord de ces trous ; s'il s'agit de plates-bandes d'espaliers ou contre-espaliers, les tranchées sont creusées entièrement et la terre est disposée en ados de chaque côté. Ce travail préparatoire a pour but d'aérer la terre, c'est-à-dire de lui faire absorber les gaz contenus dans l'atmosphère ; plus elle reste en cet état, avant la plantation, mieux cela vaut.

Arbres et arbustes d'ornement. — Pépinières. — On peut en ce mois, et suivant la nature du sol, commencer la plantation de certaines espèces de végétaux à choisir parmi les arbres et arbustes résineux, et ceux à feuillage persistant. L'opération faite à cette époque aura plus de chance de bonne réussite dans les sols chauds, légers et perméables, tandis qu'il serait au contraire préférable de la reculer jusqu'au printemps, si on devait planter dans des terres compactes et peu perméables. Dans ce dernier cas, on aura évité la décomposition des racines, qui se produit infailliblement quand elles demeurent pendant l'hiver dans une humidité stagnante ; il faut faire remarquer toutefois que les végétaux résineux et ceux à feuillage persistant sont généralement cultivés pour être livrés surtout en mottes, mais que l'inconvénient signalé n'en subsiste pas moins. Dans ce cas, on se bornera donc à tenir en jauge, en réserve, pour attendre que le sol soit convenablement assaini. Les mêmes prescriptions s'appliquent aux plan-

tations d'arbres, arbustes ou arbrisseaux à feuilles caduques, qu'on aurait à faire en ce moment, et à racines nues, pour le cas où le terrain serait trop peu meuble ou mal assaini. Il conviendrait, en attendant, de tailler ou rafraîchir leurs racines et les rameaux, selon le besoin, et de les tenir en jauge en terre saine. Ainsi préparées, et les trous ayant été ouverts autant que possible à l'avance, la réussite de ces plantations au printemps sera plus certaine. Dans tous les cas, et quelle que soit l'époque de la plantation, il est toujours utile de maintenir les arbres plantés récemment au moyen d'un tuteur proportionné à la force du sujet, et en évitant, avec les soins nécessaires, que les écorces soient écorchées; le défaut de tuteurage peut causer préjudice au développement des racines qui se ressentent des secousses fréquentes imprimées à l'arbre par les coups de vent. Si l'on n'a pas de tuteurs, on peut y suppléer en buttant provisoirement le pied du sujet avec une quantité de terre proportionnée à sa force.

Dans ce mois, il arrive parfois, qu'ayant à faire des plantations de végétaux à feuilles caduques, ceux-ci n'ont pas encore perdu leurs feuilles. En cette circonstance, il est nécessaire de les leur supprimer toutes avant de planter.

Après ces premiers soins, il y en aura d'autres dont nous parlerons en temps et lieu.

Doués d'une vigueur et d'une continuité de sève tout exceptionnelles, les Amandiers, dont on a commencé la greffe le mois précédent, sont encore, dans certains terrains, en état de recevoir l'écussonnage.

La récolte des *graines* d'arbres, arbrisseaux, arbustes d'ornement ou fruitiers, continue à se faire au fur et à mesure de la complète maturité et avec tous les soins

nécessaires. Les Marronniers blancs et rouges, les Pavias, les Chênes, Erables, Charmes, Hêtres, Châtaigniers, Frênes, Noyers, Ailantes, Tulipiers, Cercis, Celtis, Gleditschia, Tilleuls, Acacias, Cytises, Coluteas, Althæas, Ceanothus, Lilas, Troènes, Aubépines, Kœlreuterias, Ginko biloba, Halezia, Magnolia, etc.

On procède, suivant le besoin et la nature des graines, à leur nettoyage, à leur préparation pour la mise en germoir, ou à leur mise en réserve pour le printemps, époque de leur semis.

On met au germoir, pour être semées aussi au printemps prochain, les graines de Merisiers, Cerisier de Sainte-Lucie, Pruniers myrobolan, Prunier Saint-Julien, Noix d'Amérique, Cornus alba, cœrulea, alternifolia, Laurier du Portugal et Laurier amande, etc., et pour n'être semées qu'au printemps suivant, c'est-à-dire une année plus tard, les graines de Charme, Aubépine, Tulipier, Cornouiller mâle, Staphylea, Halezia, Ifs, Houx, Cotoneaster, etc.

Plusieurs graines contenues dans des fruits en baies, comme les Ribès, Mahonias, Berberis, Lonicera, Magnolias, Mûriers variés, etc., mais dont l'enveloppe n'est pas ligneuse, ont cependant besoin, pour être conservées jusqu'au semis, d'être débarrassées de leur pulpe. On les lave, on les triture à grande eau, puis, bien épurées et séchées, on les tient en réserve. Quant aux graines ailées ou en siliques, le battage, nettoyage ou vannage en est tout indiqué et des plus simples.

L'opération de la mise en stratification ou au germoir consiste à placer dans des vases bien drainés ou en pleine terre, dans des trous ou casiers, les graines à enveloppes dures qui seront mélangées par couches, proportions gardées, avec de la terre douce et saine ou bien

avec du sable fin. La dernière couche de terre formera légèrement dôme pour éviter l'humidité. L'opération ainsi terminée, il ne restera plus qu'à surveiller les germoirs contre les attaques des rongeurs, jusqu'à l'époque du semis.

Le bouturage de quelques espèces de plantes peut encore être continué, suivant l'état de la saison et selon la localité, notamment pour quelques variétés de Rosiers hybrides ou sarmenteux.

On commence à rentrer, pour les préserver des grands froids, les jeunes plants élevés en pots, de végétaux résineux ou à feuilles persistantes, etc., qui, bien que de nature rustique, pourraient, à cause de leur jeune âge, souffrir de l'hiver et être détruits sans cette précaution.

On se met en mesure, si ce n'est déjà fait, de s'approvisionner de fumiers et gadoues, qu'on aura à manipuler et préparer, en prévision des défoncements et labours qu'il sera urgent de faire le plus tôt possible, pour qu'ils soient terminés avant l'arrivée des fortes gelées et des neiges.

On a dû procéder au *sevrage* des greffes par approche de plusieurs espèces de plantes qui se multiplient ainsi ordinairement, telles que les variétés de Fagus, Carpinus, Quercus, Magnolias, Gleditschias, etc. Il faut préserver ces jeunes greffes des grands froids, en les enterrant suffisamment jusqu'après les gelées.

Plantes d'ornement et de pleine terre (1).

Floriculture de serre. — Au commencement de ce mois, on termine le rempotage des plantes de serre

(1) Le travail de la Sous-Commission chargée de cette partie du Calendrier n'est pas encore prêt.

qui ont passé l'été en plein air, et on commence, suivant la température, à rentrer celles qui sont les plus délicates ou qni craignent l'humidité. Mais certaines plantes, telles que les Azalées de l'Inde, doivent être laissées en plein air le plus tard possible ; en ce cas, si l'on craint la gelée, on doit les couvrir la nuit avec des toiles ou des paillassons.

Il faut commencer à faire du feu dans les serres chaudes, surtout le soir, et donner de l'air dans la journée. La lumière aussi tout entière devient indispensable, et les serres et châssis devront être lavés avec soin pour faire disparaître jusqu'à la dernière trace du badigeonnage qui avait été étendu sur les carreaux pendant l'été.

En ce qui touche la multiplication, on visite de nouveau les greffes faites le mois précédent, et, aussitôt qu'elles sont suffisamment reprises, on les place sous bâche. Les boutures de Camélias, Azaléa, etc., qui restent en serre, doivent être remuées souvent pour éviter la pourriture et le Champignon.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Situation de l'Agriculture anglaise. — Le malheureux agriculteur anglais va-t-il se trouver définitivement dans l'obligation de céder la place au vulgaire lapin? Telle est la question qui se pose comme conséquence de la nouvelle donnée par le *Galignani* du 29 juillet 1881. Voici cette singulière nouvelle : Une vaste propriété de mille acres de terrain, située sur les confins des comtés du Hampshire et du Wiltshire, a été abandonnée par la culture et n'a pu trouver de fermier même au prix très réduit de 7,500 fr. par an. Le propriétaire de ce terrain vient de le convertir en une vaste garenne dans laquelle il a déjà lâché plus de douze cents lapins.

Pour bien comprendre cette désastreuse situation agricole il faut savoir que l'acre de terre équivaut à quarante ares quarante-six centiares sept dixièmes; la propriété, ainsi transformée en garenne, contient donc en tout quatre cent quatre hectares soixante-sept ares, ce qui, au prix minime demandé, réduisait le fermage à 18 fr. 53 par hectare.

SÉANCE DU 1er SEPTEMBRE 1881

COMPTE RENDU

PAR M. A. TRUFFAUT, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL ADJOINT

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

(Le Secrétaire général absent de Versailles, a chargé M. A. Truffaut de vouloir bien le faire excuser et de le remplacer pour cette séance.)

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. Carrière annonçant le don de trois exemplaires d'un nouvel ouvrage sur les semis d'Arbres fruitiers. Cet ouvrage est renvoyé à l'appréciation de M. P. Pavard qui, de concert avec notre honorable collègue, M. Briot, voudra bien en rendre compte à la Société.

Une lettre de M. le Président de la Société d'horticulture de l'Allier, informant qu'une Exposition et un Congrès horticole auront lieu à Vichy, en août 1882, et demandant, à cette occasion, des délégués de notre Société. — Cette demande est renvoyée à la prochaine séance.

Des lettres de MM. les Présidents des Sociétés d'horticulture de Clermont et de Corbeil, demandant l'envoi de jurés pour les Expositions organisées par ces Sociétés. M. Chevallier est nommé juré pour Clermont et MM. Hardy et Chevallier pour Corbeil.

Une lettre de M. le Président du Congrès pomologique de France, annonçant qne la session annuelle se tiendra le 14 septembre à Orléans, et demandant l'envoi de délégués. MM. Deseine et Boivin fils sont désignés.

Admission d'un nouveau membre.

Il est procédé à l'admission de M. Legrand, propriétaire, 82, avenue Kléber, à Vincennes, présenté par MM. Millot et Marie, dans la dernière séance. Après un vote favorable, M. le Président proclame M. Legrand membre de la Société.

Présentation de Fleurs et Fruits et nomination de Commissions.

M. Doré présente un lot de Begonia, obtenus de semis et issus de Begonia rex et discolor, ainsi qu'une boîte de Fleurs coupées de Begonia tubéreux à fleurs doubles. Cet apport est renvoyé à l'examen d'une Commission composée de MM. Pajard, Pigier et Lacroix. Après cet examen, M. Pigier, rapporteur de la Commission, déclare que celle-ci a reconnu parmi les plantes présentées cinq belles variétés distinctes. Il propose d'accorder à M. Doré une prime de deuxième classe pour l'ensemble des objets présentés. — Cette proposition est adoptée.

MM. Couturier et Robert, horticulteurs à Chatou, présentent sur le bureau de la Société deux boîtes de

fleurs coupées de Begonia tubéreux et demandent la nomination d'une Commission chargée de visiter leurs grandes cultures de ce beau genre de plantes. M. le Président remercie les présentateurs de leur magnifique apport, et, faisant droit à la demande, la Société désigne MM. Lacroix, Poirier, Duru, Barré, Pigny, Vallerand jeune et Alb. Truffaut, pour aller le plus tôt possible visiter les cultures de MM. Couturier et Robert, et pour en rendre compte à la Société.

Une autre Commission, composée de MM. Pajard, Victor Bart, Boivin, Couturier et Duru, est chargée de se rendre à Marly pour visiter la propriété de madame Boissaye, dont M. Vadelot est le jardinier.

M. Lacroix présente une variété d'Aubergine connue sous le nom de « Naine hâtive ». Il en recommande la culture qui est facile et très productive. M. Lacroix présente aussi des plantes de Soja hispida, portant des gousses dont les grains, suivant lui, mûrissent avec beaucoup plus de facilité qu'on ne l'avait supposé.

Communication.

La parole est donnée à notre dévoué collègue, M. Victor Bart, qui communique une très intéressante Notice sur les Arbres et autres végétaux produisant la Gomme. M. le Président adresse à M. Victor Bart les vifs remerciements de la Société.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Les Arbres et autres végétaux à la Gomme.

La Dendrologie a constaté l'existence d'arbres qui fournissent les substances les plus utiles et les plus variées.

Dans le *Journal de la Société d'horticulture de Seine-et-Oise*, se trouvent déjà consignés des renseignements, qui vous ont paru intéressants, sur l'Arbre à lait et sur l'Arbre à pluie (année 1878, pages 261 et 377); sur l'Arbre à pain et sur le Papaya carica, appelé aussi Arbre à Melons (année 1879, pages 89 et 304); sur le Cacaoyer, le Sagoutier et le Caféier cultivé (année 1880, pages 35, 65 et 173).

Il y aurait à vous parler de beaucoup d'autres arbres dont les plus curieux appartiennent à la végétation américaine. Il faudrait vous citer notamment l'Arbre à beurre (*Bassia butyracea*), l'Arbre à l'huile (*Dyrandra vernica* ou *Terminalia catappa*), l'Arbre à suif (*Croton sebiferum*), l'Arbre à cire (*Myrica cerifera, Ceroxylon andicola*, etc.), l'Arbre à sang (espèce du genre *Vismia* de la Guyane), l'Arbre à l'Ail (*Cerdana seguieria*), l'Arbre au Poivre (*Schinus molle*), l'Arbre à la glu (*Ilex aquifolium*), l'Arbre à papier (*Broussonetia papyrifera*), l'Arbre à soie (certaines *Apocynées*), l'Arbre d'encens (diverses

espèces des genres *Amyris* et *Icica*), l'Arbre au vernis (*Rhus vernix*), l'Arbre de Beaume, etc. (*Bursera gummifera* et autres).

Je me propose de vous entretenir aujourd'hui des principaux végétaux fournissant de la Gomme ainsi que de leur utile produit.

Il existe un grand nombre de Gommes; les principales sont :

La Gomme adragante fournie par l'*Astragalus verus*, très répandu dans le Kurdistan, l'Arménie et la Perse.

La Gomme acajou, sécrétée par l'*Anacardium occidentale* qui croît dans l'Amérique méridionale et dont on ne fait point usage dans notre hémisphère.

La Gomme des *rosacées*, connue sous le nom de Gomme de France (on pourrait dire d'Europe), qui découle des Cerisiers, Pruniers, Abricotiers, etc., etc. Elle a l'apparence seulement de la Gomme arabique et ne s'emploie que dans la chapellerie.

La Gomme du Sénégal, provenant du *Mimosa* de ce pays. On la recueille en grande quantité tous les ans dans le mois de décembre. Elle est très employée en France. On la considère comme ayant les mêmes qualités que la Gomme arabique, aussi de provenance africaine. Elle est importée principalement par le port de Bordeaux.

Il y a surtout la Gomme arabique, la plus pure de toutes et la plus estimée avec la Gomme du Sénégal. Les arbres qui la produisent sont l'*Acacia vera* et l'*Acacia nilotica*. On distingue dans le commerce deux sortes de Gommes arabiques : l'une appelée *Turique*, parce qu'elle est expédiée par le port de Tur, sur la mer Rouge ; l'autre dite de *Gidda*, nom d'une ville d'exportation située sur la même mer.

La consommation annuelle de la Gomme arabique est prodigieuse. Cette Gomme, sans aucune odeur, a une saveur douce et légèrement sucrée. Elle est fort employée en pharmacie, en médecine et dans les préparations des confiseurs. Elle sert aussi à apprêter les étoffes. On en met même dans l'encre pour obtenir du brillant.

C'est par voie d'exsudation naturelle que la Gomme se présente ; mais il arrive souvent que, pour activer l'écoulement, on incise l'écorce de l'arbre.

Le Mimosa ou Acacia nilotica a pour patrie d'origine la Thébaïde, l'Abyssinie et le Dar-Four.

Ainsi, dans l'ordre d'importance pour le commerce des Gommes et pour l'excellence du produit, l'Afrique tient le premier rang.

Quant à l'Amérique, si riche d'ailleurs en végétaux précieux, elle ne figure dans la production générale que pour quelques Gommes, telle que la Gomme acajou, sans valeur commerciale.

Il semble qu'en favorisant diversement chacune des parties du monde, le Créateur ait voulu mettre les hommes dans la nécessité d'avoir besoin les uns des autres et de s'entr'aider en faisant d'indispensables échanges.

De combien d'utiles produits, de combien d'avantages ne serait-on pas privé, si chacun des grands continents se trouvait réduit à ses seules ressources.

Ces réflexions vous paraîtront peut-être exagérées. Je les livre à votre juste appréciation.

L'Exposition d'horticulture d'Alençon

Compte rendu par M. Peignard.

Je viens vous rendre compte de l'Exposition horticole d'Alençon que vous avez bien voulu me charger d'examiner en votre nom.

J'ai été d'autant plus vivement touché de cette marque de confiance, que, depuis longtemps déjà, je vis éloigné de vos séances si instructives, n'ayant pour toute consolation que le journal que publie, hélas ! trop rarement pour les absents, notre chère Société.

Mais revenons à ma mission.

La Société d'horticulture de l'Orne avait installé son exposition dans une partie des promenades fort habilement transformée en jardin anglais par M. Demen, horticulteur à Alençon, qui avait été chargé de cette installation et s'en était tiré en véritable artiste.

Vraiment rien n'était plus charmant que ces corbeilles de fleurs aux couleurs éblouissantes sous la verte et puissante ramure de ces arbres séculaires, à l'ombre des massives tourelles du vieux château des ducs d'Alençon. Ce fut là, du moins, l'avis du jury, qui décerna à l'unanimité à M. Demen une médaille de vermeil.

Je ne veux pas, Messieurs, abuser de vos instants et, suivant pas à pas le jury, vous donner la liste complète des médailles, la description minutieuse des moindres lots. La besogne serait peut-être un peu longue pour moi et très certainement fort ennuyeuse pour vous.

Laissons donc de côté les médiocrités tout en suivant le programme de l'Exposition, contentons-nous de jeter un rapide coup d'œil sur les choses ordinaires pour nous arrêter seulement aux lots vraiment remarquables.

La première série comprenait quatre concours: légumes forcés, légumes de saison, fruits forcés, fruits conservés.

Peu de choses à dire : quelques Melons d'une maturité douteuse représentaient seuls les légumes forcés. Les légumes de saison, un peu mieux traités, se faisaient surtout remarquer par une collection assez complète de salades et de Poireaux d'une belle culture exposés par M. Chereau, jardinier en chef de l'Asile de l'Orne.

Pas de fruits forcés et, comme fruits conservés, un lot de Pommes envoyé par Mlle de France. Quant aux Asperges, dont le jury avait fait un concours spécial, elles étaient généralement d'une assez bonne culture. Les plus remarquables venaient de la Sarthe et avaient été envoyées par M. Masson, jardinier du château de la Pierre, à Coudrecieux, et par M. Jardin fils, jardinier du château de Moire, à Coulombiers.

La deuxième série comprenait toutes les plantes et fleurs et se divisait en plusieurs sections.

La première section, collection d'ensemble, se trouvait séparée en deux concours : plantes fleuries et plantes d'ornement. C'était la belle partie de l'Exposition, la seule vraiment digne de fixer l'attention des amateurs.

On y trouvait trois lots absolument remarquables, et le jury a vivement déploré de ne pouvoir les récompenser également tous les trois, mais deux médailles d'or seulement avaient été mises à sa disposition, l'une

pour les horticulteurs, l'autre pour les amateurs. Il fallut donc sacrifier l'un des trois lots.

La médaille d'or des horticulteurs fut décernée à M. Chappey, d'Alençon, pour un lot de plantes d'ornement fort belles et très bien cultivées. Ce lot, présenté avec beaucoup de goût, comprenait, dans la famille des Palmiers, des Phœnix leonensis et dactylifera, un Latania borbonica, des Chamærops, des Areca, des Corypha et quelques plantes d'une importation plus récente, entre autres un Pritchardia filifera et un Kentia forsteriana ; puis des Dracæna, l'Amabilis, l'Imperialis, l'Excelsa, quelques Orchidées de serre tempérée et quelques Broméliacées : toutes ces plantes d'une végétation vraiment très satisfaisante et très rassurante pour l'avenir de l'horticulture dans l'Orne. Il y avait encore des Fougères, mais je n'ai rien remarqué parmi ces dernières plantes qu'un fort beau lot d'Osmonda regalis.

La médaille d'or des amateurs échut à M. Dumesnil, de Montchauveau, pour une collection de Rosiers en pot, dont je ne vous dirai rien. Vous avez pu la juger vous-mêmes, car elle a figuré et même fort honorablement aux expositions de la Société centrale d'horticulture de Paris, à coté des Margotin et des Levesque.

Le lot sacrifié, bien à regret, hélas ! par le jury, se composait de Begonia tubéreux; ces plantes obtenues toutes de semis par M. Lavertu, jardinier au château de Lonrai (Orne), étaient extrêmement belles, d'une vigueur exceptionnelle et toutes couvertes de fleurs d'une ampleur et d'un coloris admirables.

Le jury, trouvant avec raison qu'une médaille de vermeil n'était pas une récompense suffisante pour une exposition si bien réussie, demanda et obtint qu'une

mention particulière serait insérée au procès-verbal de ses opérations.

Maintenant, Messieurs, lorsque je vous aurai cité la fort belle collection de Coleus de M. de Montozon, les Rhododendrons de MM. Parfait Evrard, les Petunia de M. Frette, horticulteur à Fresnay-sur-Sarthe, et les conifères de M. Lainé fils, il ne me restera plus à exprimer qu'un regret. A l'Exposition horticole du département de l'Orne, sur les confins de la Normandie et de la Sarthe, dans cette patrie du cidre, il n'y avait pas un Pommier, pas un arbre fruitier quelconque; dois-je l'avouer ce concours n'était même pas prévu au programme. La culture du Pommier dégénère-t-elle donc tellement en Normandie qu'il ne s'y trouve plus de pépiniéristes ; ce serait bien fâcheux, car ses produits tendent de plus en plus à entrer dans l'alimentation publique, les maladies de la Vigne faisant du vin un véritable objet de luxe.

Voici ma tâche terminée; il ne me reste plus, Messieurs et chers collègues, qu'à finir comme j'ai commencé, en vous remerciant encore de m'avoir donné une part dans vos travaux auxquels je m'intéresse si vivement.

La XXIIe session du Congrès pomologique.

Compte rendu par M. Chevallier.

Les membres de la Société pomologique de France et les délégués des Sociétés d'horticulture se sont réunis en Congrès, à Moulins, le 29 septembre 1880.

On sait que le but de ce Congrès était de faire un choix parmi les nombreux Fruits obtenus de semis et d'indiquer, après de sérieuses études, ceux de ces fruits qui méritent d'être cultivés et propagés. Voici ce que le Congrès a décidé :

Fruits admis définitivement.

Cerise. — *Bigarreau-Esperen*, fruit très gros et très bon, à chair un peu moins ferme que celle du Bigarreau-Reverchon, il mûrit avant lui, à la fin de juin ou dans la première quinzaine de juillet. L'arbre est d'une fertilité grande et soutenue.

Framboise. — *Hornet*, variété non bifère, très belle, très bonne, de maturité tardive. Nous avons déjà recommandé nous-même cette belle et bonne Framboise qui est cultivée au Potager de Versailles.

Pêches. — *Prince de Galles*, bonne variété à chair excellente, se détachant bien du noyau et mûrissant au milieu de septembre ; son arbre est vigoureux et fertile.

Jaune magnifique de Padoue, c'est une nectarine ; elle justifie son nom par sa grosseur, la beauté de sa robe, uniformément jaune vif et sa qualité qui ne laisse rien à désirer ; chair très juteuse, très fine.

Lord Napier, c'est également une nectarine, variété très grosse et bien colorée de rouge brun, de maturité précoce et d'excellente qualité, ayant une chair très fine et fondante.

Poires. — *Doyenné Bizet*, fruit gros, de maturité très tardive ; il peut aller jusqu'en mai ; de première qualité, en jus, saveur et finesse.

Précoce de Trévoux, cette variété mûrit à la fin de juillet et au commencement d'août ; fruit de première qualité, d'une bonne grosseur moyenne, ayant une chair blanche, fine et serrée ; arbre très vigoureux et très fertile.

Triomphe de Vienne, fruit très gros, très fin et de premier mérite.

Raisin. — *Madeleine royale.* Raisin blanc précoce, à grappe grosse, courte et largement ailée ; grains ronds, moyens ; cep fertile.

Le Congrès, qui décerne ordinairement une médaille d'honneur en or à la personne qui a rendu le plus de service à la Pomologie, avait cette année deux médailles à sa disposition ; l'une offerte par la Société pomologique et l'autre par la Société d'horticulture de Moulins ; la première a été accordée à l'unanimité à M. Th. Buchetet, de Paris, et la seconde à M. Marie, de Moulins.

Quatre séances ont été consacrées à ce Congrès, qui avait pour président M. Ferdinand Jamin.

Coup d'œil sur les végétaux de l'Inde, de Bombay à Serinagar

PAR M. BOULEY.

Un ancien élève de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, M. L. Bouley, actuellement chargé à Serina-

gar, royaume de Kachemir, de la direction d'un vignoble, écrivait, à la date du 13 juin dernier, à M. Hardy, secrétaire général de la Société, une lettre dont nous extrayons les passages suivants :

« Nous nous sommes arrêtés trois jours à Bombay et j'ai pu me rendre un peu compte de la Flore indienne. J'y ai vu les mêmes végétaux, que nous sommes obligés de tenir en serre chaude à Paris, croître ici avec une végétation luxuriante et sans aucun soin. Ainsi, tous les grands boulevards de Bombay sont plantés de Ficus elastica et Ficus religiosa, dont les tiges ne mesurent pas moins de 1m,50 de circonférence. Ces arbres sont curieux à voir, car de toutes leurs branches ils émettent des racines aériennes qui se dirigent vers le sol; mais ces mêmes racines ne peuvent atteindre jusqu'à terre, à cause des nombreux passants qui circulent continuellement au-dessous, afin de chercher de l'ombre. Cela ressemble à des paquets de cordes pendues.

« Toutes les variétés de Croton cultivées en serre chaude à Paris sont cultivées en pleine terre dans les squares de Bombay et forment de magnifiques touffes de 2 mètres de hauteur sur 1m,50 de diamètre.

« Les Bougainvillea garnissent les maisons jusqu'au troisième étage et sont entièrement couverts de fleurs.

« Les Poinciana pulcherrima sont également employés comme arbres de ligne et produisent un effet des plus merveilleux, surtout à l'époque où je les ai vus; ils étaient tous couverts de fleurs.

« Les Dattiers, les Manguiers, les Bananiers, les Cocotiers y croissent à l'état spontané.

« Les Ananas coûtent 0 fr. 10 pièce; j'en ai acheté vingt pour une roupie. Les Cocos frais 0 fr. 05

pièce ; c'est un fruit précieux pour les voyageurs des Indes, car on boit le liquide qu'ils contiennent. Il est délicieux et toujours frais, ce qui est bien apprécié dans un pays où l'eau fraîche est inconnue. Pour ma part, j'en ai vidé une douzaine en chemin de fer, de Bombay à Lahore. Il faut cinq jours pour faire ce trajet. Nous avons traversé les immenses plaines des Indes. C'est là que j'ai eu à supporter les terribles souffrances de la chaleur et de la soif. J'ai pu constater que ces riches plaines sont livrées à l'abandon ; il n'y croît comme végétaux ligneux absolument que ce que la nature a bien voulu y répandre ; aussi, les arbres y sont très rares.

« Si les Anglais s'occupaient de sylviculture et s'ils boisaient en partie ces plaines fertiles, cela aurait pour conséquence de changer la nature du climat et de permettre ainsi une infinité de cultures qui, aujourd'hui, sont forcément impossibles. En outre, après une période de temps relativement courte, ils pourraient disposer de quantités considérables de bois de chauffage qui seraient une précieuse ressource pour ces pays dépourvus de combustible à un tel point que les indigènes font cuire leurs aliments avec des bouses de vache pétries avec de la paille et ensuite séchées au soleil. Voilà où passent tous leurs engrais ; jamais ils n'en mettent dans leurs cultures de Riz ou autres céréales ; c'est ce qui prouve que le sol est naturellement riche en humus.

« La Flore forestière change à mesure que l'on s'éloigne de Jummac ; ainsi, pendant les quatre premières étapes, on y voit des Manguiers énormes et couverts de fruits, des Dattiers, des Cocotiers, des Grenadiers, des Oliviers, des Poinciana pulcherrima, des Mimosa, des

Acacia vrais, des Laurus camphora et des Ficus elastica dont la tige mesure 5 mètres de tour. C'est sous ces arbres que les Coolis (portefaix), qui font le transport des bagages sur leur dos, de Jummac à Serinagar, s'abritent du soleil pendant le milieu du jour ; j'en ai compté jusqu'à cinquante sous le même arbre.

« A mesure que nous nous rapprochons de la vallée du Cachemire, nous rencontrons les arbres à feuilles caduques. Je vais vous donner la dimension de quelques-uns que j'ai mesurés moi-même. Le Platane d'Orient y est répandu à profusion, quelques-uns mesurent 15 mètres de tour à un mètre du sol. Quand je les regarde, je me demande si ce sont des monuments ou des végétaux. Ce qu'il y a de plus curieux, c'est qu'ils n'ont pas trace de carie, leur écorce est entièrement lisse, et ils donnent des pousses comme s'ils n'avaient que vingt-cinq ans.

« Des Ormes de 6 à 7 mètres de tour, des Micocouliers de 4 mètres, des Mûriers blancs de $6^m,50$ à 7 mètres, des Noyers de 10 mètres, etc., des Poiriers, des Pommiers, des Abricotiers, des Pruniers et des Pêchers, tous d'une telle ampleur qu'on n'en rencontre aucun en Europe de leur taille. Des Vignes indigènes, dont la tige est de la grosseur du corps d'un homme; leurs longues branches montent jusqu'aux sommets des plus hauts Mûriers et Peupliers.

« Les Weigelia, les Deutzia, les Spirées variées et les Indigofera y sont répandus à profusion et couverts de fleurs. Ce qui m'a surpris, c'est que je n'ai vu aucun Marronnier ; mais, en revanche, il y a de magnifiques Pavia.

« Les cultures principales du Cachemire sont le Coton, le Riz et quelques céréales.

« Quant au vignoble que j'ai à diriger, il a déjà une certaine importance et est appelé à prendre une grande extension. La Vigne a une belle végétation et présente beaucoup de fruits; seulement, cette même Vigne a toujours été conduite par des gens qui n'y connaissaient absolument rien. J'aurai quelque peine à la rétablir, surtout avec le concours des aides ignorants dont on dispose ici; ils sont d'une inintelligence poussée à l'extrême. »

CALENDRIER HORTICOLE

Mois de NOVEMBRE.

Jardin potager. — Les plantes potagères craignent le froid sous les cloches et sous les châssis. Pardessus ces cloches et ces châssis, il leur faut une couverture de litière et de paillassons. Les Chicorées et les Escaroles plantées en dernier lieu en planches, et dont la végétation est assez avancée, sont liées pour les faire blanchir. On peut encore en novembre semer sur ados un peu d'Epinards et de la Laitue Georges. On peut risquer aussi une petite quantité de Pois Michaux au long d'un mur, à l'exposition du midi, dans la seconde quinzaine de novembre ; c'est ce que les jardiniers nomment les Pois de Sainte-Catherine (25 novembre). Ces Pois gèlent souvent, mais la racine survit et elle émet au printemps deux pousses latérales qui fleurissent de très bonne heure. Vers la fin de novembre, le plus tard possible, on enlève les têtes de Choux-Fleurs, ce qu'il ne faut faire que par un temps sec ; à cet effet, on les coupera un peu au-dessous de la pomme ; on ôtera une partie des grandes feuilles et l'on attachera les pommes de Choux-Fleurs avec des ficelles, sur une autre que l'on aura placé avant l'opération, soit dans une cave saine, soit dans la serre aux légumes. On aura soin que les

pommes ne se touchent pas; de cette manière on pourra conserver des Choux-Fleurs jusqu'en avril.

Les Artichauts seront buttés dans les premiers jours de novembre; on apportera sur le terrain la litière ou des feuilles, afin que, s'il survient des froids, on puisse les garantir des fortes gelées. Chaque fois que le temps le permettra, ils seront découverts à moitié pour que le cœur ne pourrisse pas.

Les Choux seront arrachés et mis en jauge, en inclinant les pommes du côté du nord; lorsqu'il surviendra de grandes gelées, ou les couvrira de paille ou grande litière. On arrachera aussi pour les rentrer, soit dans une cave ou dans la serre aux légumes, les Carottes, Navets, Céleris turcs et raves, Cardons, Radis noirs, Betteraves à salade, etc.

Tandis qu'il ne gèle pas, les labours et défoncements à la bêche sont poursuivis avec activité, afin que le terrain soit disponible à la fin de novembre pour planter des Choux d'York, Cœur-de-Bœuf, Coniques de Poméranie, ainsi que ceux qui doivent servir de porte-graines. Les paillassons doivent être étendus en novembre le soir sur les cloches et les châssis, quand le temps est clair, le vent au nord ou à l'est, et le thermomètre à deux degrés centigrades seulement au-dessus de zéro. Si le froid descend à quatre ou cinq degrés centigrades au-dessous de zéro, il faudra jeter sur les cloches une épaisse couverture de fumier sec ou de feuilles. Quand le soleil se montre vers le milieu de la journée, la couverture des cloches peut être écartée, mais il faudra s'assurer, d'abord, que les plantes cultivées sous cloches ou sous châssis n'ont pas souffert de la gelée; lorsqu'il survient des accidents de ce genre, on doit, au contraire, épaissir la couverture et laisser dégeler les

plantes avant de les exposer à l'action des rayons solaires.

Les Asperges blanches et les vertes sont chauffées sur couche dans la seconde quinzaine de novembre; on continue ce genre de culture jusqu'à la saison des Asperges de pleine terre. Tout le plant de Laitues et Romaines, des semis du mois d'octobre, doit être repiqué en novembre; on plante sous châssis la seconde saison de Laitue petite noire.

L'Oseille est plantée sur couche, sous châssis vers le milieu de novembre, et successivement jusqu'à la fin de février.

Culture forcée des Asperges. — On force les Asperges sur place ou bien on plante sur couche des griffes toutes venues, selon que l'on veut avoir des Asperges blanches ou des Asperges vertes (dites aux Petits-Pois).

Culture forcée sur place. — Pour forcer sur place, on plante, plusieurs années d'avance, des Asperges que l'on dispose par planches de 1^m,33 de largeur. Entre chacune d'elles on laisse un sentier de 0^m,80, de manière que plus tard chaque planche d'Asperges puisse recevoir un coffre semblable à ceux que l'on emploie pour les autres cultures. Au lieu de fumer le terrain, comme on le fait pour celles cultivées à la pleine terre, on enlève 40 à 50 centimètres de terre dans chaque planche que l'on remplace par une couche de 25 à 30 centimètres de bon fumier de cheval, après quoi on rapporte 15 à 20 centimètres de terre de bonne qualité que l'on étend bien également sur le fumier. On plante sur couche des Asperges d'un an de semis que l'on dispose de manière qu'elles se trouvent à 33 centimètres les

unes des autres, dans un sens, et à 40 dans l'autre.

La plantation terminée, on achève de remplir les planches avec de la terre que l'on foule. On passe le râteau ; on étend ensuite un bon paillis de fumier consommé. On pourra planter entre les lignes des Asperges des Salades ou des Haricots. De plus, on peut planter un rang de Choux sur le bord de chaque planche.

Au lieu de nuire aux Asperges, les binages et les arrosements que ces plantes exigent pendant la sécheresse, leur sont tellement favorables, qu'elles font souvent en un an autant de progrès qu'elles en feraient en deux par les procédés ordinaires.

Après la floraison des Asperges, on supprime les graines qui fatiguent toujours un peu la plante ; puis, en octobre ou en novembre, on coupe toutes les tiges au niveau du sol ; on donne un léger binage, on recharge les planches avec de la bonne terre, puis on étend, comme après la plantation, un bon paillis de fumier consommé ; on devra le faire chaque année. Dès la deuxième pousse, on pourrait commencer la récolte des Asperges cultivées sur couche, mais il vaut beaucoup mieux attendre la troisième : les produits en seront beaucoup plus beaux.

On commence ordinairement à forcer les Asperges dans les premiers jours de novembre ; puis on continue successivement jusqu'en février, ce qui a lieu de la manière suivante : Après avoir placé les coffres sur les planches d'Asperges que l'on veut forcer, on étend un lit de bonne terre sur chaque planche ; on creuse le sentiers d'environ 50 centimètres, ce qui sert à recharger les Asperges ; après quoi on remplace la terre des sentiers par un réchaud de fumier neuf ; avant de placer les châssis, on étend sur les planches d'Asperges un bon

lit de fumier semblable à celui avec lequel on remplit les sentiers, afin d'activer la végétation le plus possible. Seulement, comme le fumier pourrait être un embarras au moment de la récolte, on doit l'enlever aussitôt que les Asperges commencent à sortir de terre.

Quel que soit l'état de la température, on ne donne pas d'air aux Asperges forcées. Pendant la nuit et par le mauvais temps, on couvre les châssis avec de bons paillassons ; on remanie les réchauds tous les dix ou douze jours, en y ajoutant chaque fois plus ou moins de fumier neuf, suivant l'état de la température, de manière à avoir toujours 15 à 25 degrés centigrades de chaleur.

Les Asperges forcées sont ordinairement bonnes à couper 20 ou 25 jours après qu'on aura commencé l'opération ; arrivé à ce point, on peut couper tous les deux ou trois jours, jusqu'à ce que les Asperges soient épuisées.

Quelque temps après la récolte, on enlève les coffres et les châssis, puis on vide les sentiers que l'on remplit aussitôt après avec la terre qui avait été déposée sur les Asperges.

Il ne faut pas forcer deux années de suite les mêmes Asperges. Ordinairement on ne force, chaque année, que la moitié des planches d'Asperges que l'on possède, afin de ne pas épuiser son Aspergerie.

Asperges vertes. — Pour avoir des Asperges vertes on force sur couche, dans le courant d'octobre et successivement jusqu'au printemps, des plants d'Asperges de quatre ou cinq ans que l'on arrache au fur et à mesure des besoins. Pour n'en pas manquer, on peut, à l'approche des gelées, couvrir sur place ou rentrer dans la serre aux légumes ce dont on croit avoir besoin de

plant pendant toute la durée de l'hiver. Quelle que soit l'époque à laquelle on veut commencer à forcer les Asperges, on prépare une bonne couche de 60 à 80 centimètres d'épaisseur, composée de fumier neuf, de fumier recuit, le tout mélangé par parties égales. Une fois la couche élevée à la hauteur indiquée, on pose les coffres, on charge la couche de quelques centimètres de terreau, puis on remplit les sentiers à moitié afin de ne pas déterminer une trop forte chaleur. Lorsque la couche a jeté son premier feu, on prend les griffes d'Asperges que l'on veut forcer, sans rien retrancher de la longueur des racines ; on les place sur la couche les unes à coté des autres. Deux ou trois jours après, on coule du terreau entre les griffes d'Asperges, de manière à les recouvrir légèrement, puis on achève de remplir les sentiers, que l'on élève jusqu'à la hauteur des coffres, en ayant soin toutefois de surveiller la fermentation de la couche, car si elle développait plus de 25 degrés centigrades de chaleur, il faudrait écarter les réchauds. On ne laissera pas descendre la chaleur de la couche au-dessous de 20 degrés. Pendant la nuit, on couvre les châssis avec de bons paillassons, afin de concentrer la chaleur ; puis, lorsque les Asperges commencent à pousser, on leur donne un peu d'air pendant le jour, à moins que la température ne soit trop défavorable. Au bout de dix à douze jours, les Asperges forcées sur couche commencent à produire ; elles donnent pendant trois mois environ. Après quoi on les enlève pour faire place aux plantes que la saison permet de cultiver.

Ananas. — *Soins à donner aux œilletons.* — **En** novembre, les œilletons doivent avoir des racines ; on

pourra leur donner un peu d'air quand le temps le permettra; surveiller la mouillure de ces plantes; ne pas laisser descendre la température plus bas de 18 à 20 degrés centigrades. Remanier les accots pour donner de la chaleur dans les coffres. A cet effet, on aura soin de joindre du fumier neuf à celui qui a déjà servi pour ce travail. On le pressera fortement afin de concentrer la chaleur dans l'intérieur des coffres. Les nuits commençant à devenir froides, on fera bien de doubler la couverture.

Soins à donner aux Ananas rempotés le mois précédent. — On pourra donner de l'air, afin de faire évaporer l'humidité qui se trouve dans l'intérieur des coffres et de maintenir la température dans cet intérieur; on remaniera les accots comme il est indiqué plus haut, pour les œilletons d'Ananas. La température est la même que pour les œilletons.

Nota. — Les sous-commissions chargées de s'occuper de ce qui est relatif au jardin fruitier, aux pépinières, aux plantes d'ornement de pleine terre et aux plantes de serre, n'ont point encore terminé leur travail pour le mois de *novembre*.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Récolte du blé pour 1881, en Amérique. — Les nouvelles venues d'Amérique par le câble sous-marin, touchant la récolte du blé, apprécient, d'après les meilleures connaisseurs, le rendement des blés d'automne, comme devant être de quinze à vingt pour cent au-dessous de celui de 1880.

Dans certaines localités la récolte sera excellente ; elle dépassera de cinq pour cent ce qui a été produit l'an dernier. Dans d'autres lieux, à cause des ravages occasionnés par les insectes, la récolte sera réduite dans la proportion d'un cinquième.

Le Parisian du 11 août 1881, qui publie ces indications, porte qu'aucune appréciation n'a été donnée, quant à présent, au sujet de la récolte du maïs et de l'avoine.

Sur les grains emmagasinés. — M. Muntz vient de faire des études sur les phénomènes que présentent les grains emmagasinés. Ces grains se comportent autrement que ceux en voie de germination. Entassés en magasin, ils *absorbent* l'oxygène, et émettent du gaz acide carbonique. La quantité de gaz émis varie selon le degré de chaleur et d'humidité de l'atmosphère. Une remarque très importante a été faite par M. Muntz. Le grain devenu *très sec* n'émet plus que fort peu de gaz acide carbonique. Cette circonstance facilite beaucoup l'invasion des insectes, charançons et autres, que la présence d'un gaz asphyxiant avait éloignés jusqu'alors.

SÉANCE DU 6 OCTOBRE 1881

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

M. le Président annonce à l'assemblée que notre collègue, M. Jules Courtois, Vice-Président de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loir, se propose de donner, au cours de la séance, un perfectionnement de sa taille trigemme de la branche à fruits du Poirier. La Société sera heureuse de l'entendre, ayant déjà eu l'occasion de connaître dès 1873 le système de taille du Poirier et du Pommier dû à M. Jules Courtois. M. le Président invite M. Jules Courtois à prendre place au bureau.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de notre collègue, M. Duru fils, envoyant une Note sur les travaux à exécuter pendant le mois de novembre, en ce qui concerne les cultures potagères.

Une lettre de la Société d'horticulture de la Nièvre, invitant le Président et les Membres du Bureau de la

22

Société à assister à l'ouverture de l'Exposition, qui aura lieu à Nevers le 7 octobre.

Une lettre de la Société d'horticulture de la Haute-Marne, annonçant sa fondation et demandant à correspondre avec notre Société. — Sur l'avis favorable du Conseil d'administration, l'assemblée décide que la Société d'horticulture de la Haute-Marne sera inscrite au nombre des Associations correspondantes.

Une lettre de la Société philomathique de Bordeaux, informant qu'elle ouvrira en cette ville, en 1882, sa douzième Exposition générale des produits de l'agriculture, de l'industrie, des arts industriels et de l'art ancien, et invitant la Société à s'y faire représenter.

Une lettre de notre collègue, M. Deseine, acceptant la mission de se rendre à Orléans, pour prendre part aux travaux du Congrès pomologique.

Pour faire suite à la correspondance, M. Hardy communique deux lettres qui lui ont été adressées, l'une par notre collègue, M. Pichot, ancien chef d'atelier à l'Ecole d'horticulture, aujourd'hui jardinier en chef du casino de Bagnères-de-Luchon ; l'autre par M. Léon D'Aumons, agronome à Saverdun. Dans la première, il est dit que le 10 juin il y a eu une telle chute de neige, que les branches des plus gros arbres éclataient sous le poids de cette neige et que les arbrisseaux et arbustes en étaient couchés sur le sol. A partir du 15 juin, des chaleurs excessives se sont fait sentir ; le thermomètre dans certaines journées de juillet s'est élevé jusqu'à 40 degrés à l'ombre. Dans la deuxième lettre, on signale également une température très élevée, mais surtout des sécheresses qui se prolongent depuis près de quatre mois. Il en résulte que les fruits sont en petit nombre et très peu savoureux ; les Raisins eux-mêmes n'ont pas

grossi et manquent de jus; les Noyers sont sans fruits et un grand nombre de branches sèchent. Les nouvelles plantations d'arbres à feuilles caduques ou persistantes, des Epicea, des Pins, etc., sont morts par suite de la sécheresse. Il faudra tout replanter. M. Hardy ajoute que les faits signalés dans ces deux lettres se sont produits dans une grande partie du Midi, la sécheresse y a été extrême au grand détriment des récoltes.

La correspondance imprimée est remise à M. le Bibliothécaire.

Présentation de feuilles de Vigne malades.

M. Hardy expose sur le bureau et fait passer sous les yeux de ses collègues des feuilles de Vigne atteintes de la nouvelle maladie, connue sous le nom de *Mildew* des Américains, ou moisissure. Cette maladie est d'origine américaine et d'introduction assez récente; on l'a signalée pour la première fois il y a quatre ans en Italie; elle estdue à un Champignon du genre Peronospora que les botanistes ont nommé Peronospora viticola. Au Potager, il s'est montré d'abord sur des Vignes californiennes provenant de semis, puis sur des Vignes kachemiriennes également de semis. Jusqu'à présent, les cépages français en sont exempts. Dans nos contrées, le Peronospora de la Vigne ne se manifeste que vers la fin de septembre, alors que la maturité du Raisin approche, aussi les effets sont-ils peu pernicieux; mais dans le Midi, il apparaît vers le mois de juillet et compromet la récolte, s'il ne la détruit. Il attaque presque exclusivement les feuilles et parfois les jeunes pousses, mais son action est telle que celles-ci sont comme brûlées ou desséchées en l'espace de trois à quatre jours et tombent à terre. Les ceps dépouillés de leurs feuilles

cessent de végéter; les Raisins eux-mêmes se dessèchent à leur tour et la récolte, si ce n'est la plante elle-même, est perdue. On reconnaît le Peronospora de la Vigne ou Mildew à une efflorescence blanchâtre qui se produit à la face inférieure de la feuille, d'abord le long des nervures, puis sur toute l'étendue. Les filaments ou mycelium de ce Cryptogame pénètre dans la parenchyme de la feuille et le détruit rapidement. Les remèdes tentés jusqu'à présent contre ce redoutable fléau ont été impuissants à le prévenir ou à le combattre. La fleur de soufre si efficace contre l'oïdium, n'agit pas sur le Peronospora, ce qui s'explique quand on sait que le Peronospora enfonce son mycelium dans l'intérieur du tissu végétal où il est pour ainsi dire impossible de l'atteindre sans attaquer le tissu lui-même, tandis que l'oïdium attache son mycelium à la surface des parties sur lesquelles il paraît, sans pénétrer dans leur intérieur. M. Hardy a cependant tenté quelques essais; il a employé l'acide azotique dilué à diverses doses sans obtenir de bons résultats. Cependant cet acide est recommandé, non sans raison, contre le blanc ou meunier de la Laitue, qui est le Peronospora gangliiformis. Le sulfate de fer en solution ou en poudre, dans ce dernier cas mélangé avec du plâtre pour lui donner plus d'adhérence sur les parties où il est projeté, paraît agir quelque peu ; mais les expériences n'ont pas duré assez de temps pour que l'on puisse se prononcer à cet égard. Il est à craindre, dit en terminant M. Hardy, que le Peronospora de la Vigne ne puisse pas être détruit, non plus que celui de la Pomme de terre (Peronospora infestans) qui constitue la maladie spéciale connue de tout le monde et contre laquelle aucun remède efficace n'a été jusqu'ici trouvé.

M. Baget a chez lui, dans une bâche, une Vigne atteinte d'une maladie dont les effets sont semblables à ceux produits par le Peronospora, mais il ne peut se prononcer sur la nature du mal.

Communication.

La parole est à M. Victor Bart. Notre zélé Bibliothécaire adjoint lit une Note sur le *Maïs*. Il fait ressortir les avantages que procure cette plante dans les contrées où sa culture est économiquement possible, tant à cause de l'abondance de ses produits en grains, qu'à cause des nombreux usages auxquels est appliquée la plante elle-même. M. Baget signale un emploi du Maïs dont n'a pas assez parlé M. Victor Bart. Il s'agit du Maïs considéré comme fourrage; le rendement qu'on en obtient est très remarquable; M. Dutertre a obtenu à l'Ecole d'agriculture de Grignon jusqu'à 87,000 kilog. à l'hectare, sur un étang desséché il est vrai. Il importe, lorsqu'on veut conserver le Maïs-fourrage, de ne pas le laisser geler.

M. Hardy ajoute que le Maïs-fourrage est aujourd'hui très cultivé en Sologne, dont il transforme la culture en permettant d'élever un nombreux bétail, ce qui ne pouvait se faire antérieurement. On conserve le Maïs-fourrage en silos pendant l'hiver, où il est tenu à l'abri des gelées et où il se garde parfaitement bien. Du reste, cette culture se répand beaucoup en France, au point de vue de l'alimentation du bétail.

M. Jules Courtois dit qu'on a nouvellement introduit le Maïs parmi les produits pharmaceutiques. On se sert des stigmates de cette plante pour en composer *le Sirop de stigmate de Maïs* employé dans les maladies de vessie.

M. le Président adresse à M. Bart les remerciements de la Société.

Résumé de la conférence de M. Jules Courtois.

Taille bigemme de la Vigne et trigemme du Poirier.

M. Jules Courtois a la parole pour exposer un perfectionnement de sa taille trigemme du Poirier ; mais avant d'aborder cette question, l'honorable membre correspondant fait passer sous les yeux de l'assemblée une branche de Pin qu'il a rapportée du département d'Eure-et-Loir, et dont il désire connaître le nom. Ce Pin est reconnu par M. Briot père, très compétent en cette matière, pour le *Pinus salzmanni* ou Pin pinceau, appelé encore quelqeufois, mais par erreur, *Pinus pyrenaïca.*

Continuant à avoir la parole, M. J. Courtois dit que l'idée de la taille à trois yeux ou trois boutons de la branche à fruits du Poirier, dite taille *trigemme*, lui a été inspirée par la taille *bigemme* de la Vigne, acceptée aujourd'hui par tous les arboriculteurs. Ce traitement du Poirier est enseigné dans Eure-et-Loir, où MM. Jules Courtois et Leclair-Joullay l'ont propagé par l'intermédiaire des Chargés de cours cantonaux. Il s'applique aussi bien au Pommier qu'au Poirier ; pour ces deux essences fruitières, la taille est identique.

M. J. Courtois croit utile de rappeler ce qu'était précédemment la théorie de la taille trigemme, qu'il a exposée devant la Société dans sa séance du 7 août 1873 (théorie reproduite en partie par MM. Hardy dans la 7e édition de leur *Traité de la taille des arbres fruitiers*).

Elle est consignée aussi dans les Annales de la Société, nos 10, 11 et 12 de son *Journal* (octobre, novembre et décembre 1873), avec planches et figures, dont il a été fait un tirage à part, et dans un opuscule de M. J. Courtois, épuisé aujourd'hui, où elle est re-

produite avec une introduction et des augmentations. M. J. Courtois dépose sur le bureau un exemplaire de chacun de ces deux imprimés.

La théorie de M. Courtois comporte 6 *coursonnes-types*, à l'une desquelles se rapportent, sans exception, toutes les coursonnes ou branches fruitières de l'arbre (Poirier ou Pommier) soumis à sa méthode.

Dans sa conférence de 1873, M. Courtois avait donné à ses 6 coursonnes-types l'ordre suivant :

N° 1. 3 yeux.
2. 2 yeux et 1 bouton.
3. 1 œil et 2 boutons.
4. 3 boutons.
5. 2 boutons.
Et 6. 1 bouton.

Cet ordre a été par lui *retourné* ainsi qu'il suit :

N° 1. 1 bouton.
2. 2 boutons.
3. 3 boutons.
4. 2 boutons et 1 œil.
5. 1 bouton et 2 yeux.
Et 6. 3 yeux.

Il considère l'ordre nouveau comme une amélioration notable, un perfectionnement de la méthode. Les numéros d'ordre des 3 premières coursonnes correspondant avec le nombre des boutons, il est plus facile de les mettre en sa mémoire. Cet ordre nouveau est, de plus, conforme à un certain état naturel des choses. C'est, de bas en haut, sur un rameau de prolongement d'une branche charpentière, taillé long, que se présente généralement la série des 6 coursonnes-types, rangées dans l'ordre nouveau. La 6e se rencontrera toujours au

sommet de la branche, sur la partie de prolongement, taillée l'année précédente.

Les 6 coursonnes-types s'obtiennent ainsi qu'il suit :

1° et 2° Quand naturellement sur un arbre s'offrent des coursonnes ayant : 1 bouton — 2 boutons, l'arboriculteur n'a rien à leur faire ; il les respecte ; ce sont ses deux premières figures ou coursonnes-types : 1 *bouton* — 2 *boutons*.

3° S'il rencontre une coursonne portant autre chose que 3 boutons, surtout s'ils sont à la base de la coursonne, il supprime tout ce qui n'est pas ces 3 boutons et conserve ceux-ci ; c'est sa 3° figure ou coursonne-type : 3 *boutons*.

4° S'il a devant lui 2 boutons et 1 ou plusieurs rameaux ou pousses de l'année précédente, il respectera les 2 boutons, supprimera les rameaux, moins 1, le plus bas, qu'il taillera sur l'œil visible le plus bas aussi ; ce sera sa 4° figure ou coursonne-type : 2 *boutons et* 1 *œil*.

5° S'il s'offre à lui une coursonne portant 1 seul bouton et 1 ou plusieurs rameaux, il supprimera les rameaux moins 1, le plus bas, qu'il taillera sur les 2 yeux visibles les plus bas aussi ; ce sera sa 5° figure ou coursonne-type : 1 *bouton et* 2 *yeux*.

Et 6° enfin, s'il s'agit de tailler 1 rameau simple ou pousse de l'année précédente, n'ayant au-dessous de lui aucun bouton, il fera sa taille sur les 3 yeux visibles les plus bas ; ce sera sa 6° et dernière figure ou coursonne-type : 3 *yeux*.

Une 7° coursonne-type ne saurait exister, par une raison toute mathématique qui, pour être expliqué, demande des calculs et des chiffres qu'il n'est pas très nécessaire de reproduire ici.

M. Courtois revient sur ce qu'il a dit au début qu c'était la taille constante de la coursonne de la vigne, à 2 yeux, toujours à 2 yeux, rien qu'à 2 yeux, taille bi-gemme, qui lui avait donné l'idée de la taille, également constante, à 3 boutons ou 3 yeux de la coursonne du Poirier et du Pommier, taille trigemme. Le Chasselas pris comme type, étant taillé à un franc-œil au-dessus du gros œil des bourres, on obtient sur la Vigne deux pousses. Si l'on pince la pousse du sommet, on aura celle de la base égale à la première. Tous les coursons ainsi traités sont égaux en force et en grosseur.

M. Courtois s'est alors demandé si l'on aurait pas ce même résultat sur le Pommier et le Poirier, en appliquant le même principe ou un principe analogue. Après avoir cherché, il est arrivé à fixer la taille de la coursonne fruitière du Poirier et du Pommier à trois des organes yeux ou boutons; d'où, la taille trigemme. L'expérience a démontré que ce chiffre 3 est pour ainsi dire absolu ; un œil de plus, celui de la base, ne se développerait pas. D'ailleurs, le nombre 3 est susceptible de donner tout ce qu'on désire : un bouton à fleur, un bouton mixte se préparant à fleur et une pousse à bois pour l'avenir de la branche. Avec la taille trigemme, on obtient encore ce résultat d'avoir des coursonnes régulières de même grosseur pour le même âge, comme dans la Vigne.

Cette régularité des coursonnes, leur uniformité, c'est l'équilibre du sujet, dans toutes ses parties fruitières, c'est la sève répartie également, c'est une fructification assurée et permanente.

Se reportant à une autre époque de l'année, en mai et juin, le conférencier explique ce que deviennent, le plus souvent, les 6 natures de coursonnes, et le traite-

ment à leur appliquer pendant la période végétative.

Rien n'est à faire aux coursonnes sur lesque les, tous les boutons et yeux étant restés dans la voie de la fructification, il ne s'est développé aucune pousse à bois. C'est assez généralement le cas des coursonnes nos 1, 2 et 3.

Trois cas se présenteront où des opérations sont à faire :

1er *cas :* Sur les coursonnes où un des 3 boutons ou yeux se développe à bois (c'est ordinairement le supérieur), la pousse est pincée ou mieux cassée herbacée à une longueur variable selon la vigueur du sujet, plus grande sur les sujets forts, moindre sur les sujets faibles. Un cassement trop court sur un sujet vigoureux fait développer à bois les rosettes ou boutons mixtes; ce sont des espérances prochaines de fructification perdues. Un cassement trop long sur un sujet peu vigoureux empêche ces mêmes rosettes ou boutons de se former en boutons à fleurs; c'est une fructification retardée.

Cette pousse à bois est *l'appel-sève* de la coursonne, et il serait à désirer que chaque coursonne eût le sien. Une coursonne qui reste plusieurs années sans produire du bois nouveau est une coursonne en décadence frappée d'anémie, destinée à périr de langueur.

La longueur du cassement de cet appel-sève est laissée à l'appréciation de l'arboriculteur. M. Courtois, pour rendre sa pensée plus saisissante, fait cette comparaison :

Un cas morbide étant déterminé, déterminé aussi le remède à employer, un professeur de la docte Faculté dira à ses élèves : « Voici le remède. Je ne puis vous fixer absolument la dose, vous la varierez selon le tempérament du malade (soit des grains d'Ipécacuanha) :

ce sera 10 si le sujet est faible, le double s'il est fort ».

Comme le professeur de la Grande-Science, M. Courtois dit dans son enseignement à ses auditeurs : « Vous pincerez de 10 à 15, à 20 et même 25 centimètres, selon le tempérament de votre sujet ».

Ce 1er cas, si les 2 boutons ne se sont pas emportés, donne ce résultat : 2 *boutons et une pousse à bois*, 2 pour le fruit, un pour le bois. C'est la coursonne-type par excellence.

2e *cas*. — Si, sur la même coursonne, une 2e pousse à bois se montre (c'est ordinairement l'œil ou bouton intermédiaire qui se développe après le supérieur), cette 2e pousse est cassée herbacée, très court et très tendre, à 3 ou 4 feuilles au plus, folioles comprises. Ce cassement fait de l'œil supérieur de la pousse cassée un bouton, auquel M. Courtois donne le nom de *bouton factice*, ce qui par opposition le conduit à appeler *bouton naturel* le bouton devenu tel de lui-même.

Ce 2e cas, qui est assez souvent celui de la coursonne n° 5, donne ce résultat : 1 *bouton naturel*, 1 *bouton factice et* 1 *pousse*.

3e *cas*. — Les 3 yeux ou boutons se sont emportés à bois; la pousse supérieure sera cassée herbacée comme appel-sève, ainsi qu'il a été dit plus haut, et on opérera, ainsi qu'il a été dit également, sur les 2 pousses inférieures pour en obtenir 2 boutons factices.

Ce 3e cas, qui est assez souvent celui de la coursonne-type n° 6 *à* 3 *yeux*, surtout quand le rameau taillé était trop fort faute de cassement herbacé ou pincement le plus souvent, donne ce résultat : 2 *boutons factices et une pousse*.

On voit que le 2e et le 3e cas rentrent dans le 1er, ce qui fait de la coursonne-type n° 4, non-seulement la

coursonne par excellence, mais la coursonne complète, la *coursonne type unique*. Les 3 premières coursonnes n'ont pu se compléter, la force leur a manqué ; la 5e et la 6e ont dépassé le but, par excès de vigueur; elles y sont ramenées par un ou deux cassements herbacés faits pour obtenir un ou deux boutons factices.

Le cassement herbacé ou pincement, pour obtenir des boutons factices, des 2e et 3e pousses qui se sont développées après la 1re sur une même coursonne, est une seconde modification importante apportée par M. Courtois à ce qu'il avait enseigné en 1873. Il ne supprime plus d'une manière absolue la 1re et la 2e pousse quand les 3 yeux ou boutons se développent à bois pour ne conserver que la 3e pousse, produit de l'œil inférieur ; il y avait là une perte réelle de mise à fruit. L'opération ne serait à faire encore qu'au cas où au-dessus de cet œil inférieur il se serait formé une couple de boutons; ce qui a lieu quelquefois sur des espèces très boutonnantes : les Doyennés.

La taille trigemme n'est point exclusive de l'emploi de la brindille et même de l'arcure pour dompter les arbres jeunes et vigoureux. Mais ce sont là des exceptions passagères, de peu de durée, après l'usage desquelles il faut revenir à la taille véritable, la taille courte, pour M. Courtois, la taille trigemme.

M. Courtois avait facilité sa démonstration en traçant sur un tableau ses 6 figures de coursonnes-types du Poirier et 4 figures de coursonnes de Vigne avant et après la taille, 1re année, et avant et après la taille, 2e année.

Afin de faciliter la pratique de cette taille, M. Courtois se sert encore pour son enseignement de fiches portant les 6 indications énumérées plus haut, qu'il place

sur les coursonnes à traiter. Ces fiches, auxquelles M. Blavet, président de la Société d'horticulture d'Etampes, a donné le nom de *Fiches parlantes*, guident sûrement les personnes non encore habituées à ce système de taille. En terminant, M. J. Courtois annonce qu'il fera, à l'issue de la séance, une leçon pratique de son système sur des arbres de l'Ecole d'horticulture, au Potager de Versailles.

La conférence de notre savant collègue provoque les applaudissements réitérés de l'assemblée. M. le Président le remercie, au nom de la Société, de la communication qu'il a bien voulu faire et de l'intérêt qu'il porte à l'horticulture, en nous entretenant de ses travaux.

— M. Courtois demande à entretenir encore un instant la Société sur un sujet qui peut être d'une certaine application en horticulture. Dernièrement, dans une lettre adressée à l'Académie des sciences, une personne proposait d'employer, pour chauffer les chauffe-pieds en usage dans les chemins de fer, l'acétate de soude au lieu de l'eau bouillante. On sait que la température de l'eau élevée à 90 degrés met pour descendre à 15 un temps égal à trois heures, tandis que l'acétate de soude met quatre ou cinq fois plus de temps. Ce sel se vend à très bon marché; il se produit dans les vinaigreries. M. J. Courtois a pensé, avec M. Barrois, professeur de physique à Chartres, qu'on pourrait peut-être l'employer au chauffage des serres, en en mettant dans les thermosiphons à la place d'eau ordinaire; il y a ici des essais à tenter.

M. Defurnes craint que l'acide acétique devenu libre ne détériore les conduites et les tuyaux des thermosiphons.

M. Baget fait observer que dans les chaufferettes de chemins de fer le volume du liquide est restreint; mais

si l'acétate de soude se solidifie à 60 degrés, comment se fera la circulation dans les appareils de chauffage de serre ?

M. le Président pense que la question a besoin d'être étudiée. Il engage ceux de ses collègues qui y sont intéressés à ne pas la perdre de vue.

A la suite de la séance, les personnes présentes accompagnent M. Courtois au Potager; il y fait la démonstration pratique et l'application de sa méthode sur une très haute pyramide de *Beurré Hardy*, que la gelée de 1879-1880 n'a pas complètement épargnée, mais qui a survécu à plus d'une de ses voisines. Un peu abandonnée à elle-même pour lui faciliter les moyens de se refaire, elle offrait un sujet d'expérimentation tout particulier. Les 6 fiches parlantes y ont été apposées. M. Courtois a taillé plusieurs branches. Son travail, des plus simples, a consisté à ne conserver sur chaque coursonne que les 3 organes réglementaires : 3 boutons ou 3 yeux ; les boutons, *à fruit*, quand il s'en trouvait, t, *mixtes* ou *à feuille*, quand il n'y avait que de ceux-là.

La conférence s'est terminée sur le terrain par la distribution d'une demi-douzaine de séries de fiches parlantes. Et l'on s'est séparé en se disant : Au revoir.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VEGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Le Maïs.

La très intéressante famille des graminées, répartie en treize tribus, subdivisées elles-mêmes en un grand nombre de genres, espèces et variétés, comprend principalement le Froment, l'Orge, le Seigle, l'Avoine, le Riz, le Maïs, le Sorgho, la Canne à sucre, le Roseau et même le Bambou. Elle comprend aussi la majeure partie des végétaux qui servent à la formation des prairies.

Cette nombreuse famille est assurément la plus utile de toutes celles qui composent le règne végétal.

Le Maïs (ou *Zea)* dont nous avons à nous occuper aujourd'hui est une plante annuelle, à tige haute et droite, pleine et épaisse, rustique, mais sensible au froid.

Comme céréale elle est, avec le Blé et le Riz, l'une des plus précieuses et des plus répandues.

Plusieurs auteurs de traités d'histoire naturelle affirment que le Maïs serait originaire du Nouveau-Monde et qu'il n'aurait été introduit en Europe que vers la fin du XV[e] siècle.

D'autres prétendent que, bien avant la découverte de l'Amérique, le Maïs était déjà largement cultivé dans le continent asiatique, ce que tendraient à établir les noms vulgaires de Blé de Turquie et Blé d'Inde donnés aussi au Maïs.

En Afrique, en Egypte notamment, le Maïs aurait été connu dès la plus haute antiquité, si l'on s'en rapporte à la découverte faite par le savant M. Rifaud en l'année 1819, à Thèbes, dans un cercueil de momie qui devait dater de trente à quarante siècles.

Quoi qu'il en soit, il paraît certain que plusieurs années après le grand évènement dû au génie et à la persévérance de Christophe Colomb, un remarquable essor a été imprimé, dans l'ancien monde, à la culture du Maïs.

Actuellement, cette culture occupe dans les deux hémisphères de vastes terrains, les uns situés dans la zone torride, les autres s'étendant au delà, sur une partie de la zone tempérée. Vers sa limite septentrionale, on la trouve établie en concurrence avec celle du Blé, mais, plus au sud, elle se mêle à la culture du Riz lorsqu'elle ne reste pas seule pratiquée.

En Amérique, le Maïs atteint son maximum de développement. Dans les contrées les plus chaudes, le Maïs s'étend des bords de l'Océan jusqu'à une altitude de 2,400 mètres ; il domine surtout dans les parties situées à une élévation de 1,000 à 2,000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Là, il acquiert des dimensions souvent *doubles* ou *triples* de celles sous lesquelles il se présente dans le midi de la France.

Le Maïs offre des avantages de premier ordre, à cause de l'abondance de ses produits en grains, qui fournissent une grande quantité de farine dont on fait de la bouillie et du pain, et aussi à cause des nombreux

usages auxquels est appliquée la plante elle-même. Il constitue une ressource précieuse dans les campagnes, dont les populations, en divers lieux, se servent du Maïs pour leur principale alimentation. On l'emploie aussi à la nourriture des animaux domestiques. Une variété à petits grains, connue sous le nom de *Maïs à poulet*, est employée pour l'engraissement des volailles. Les feuilles du Maïs et les extrémités fleuries, coupées après la fécondation, donnent un excellent fourrage. Les larges enveloppes des épis, détachées après la maturité du fruit, sont utilisées dans la literie pour remplacer avec avantage la paille de Seigle ; ces enveloppes servent aussi à fabriquer du papier de bonne qualité. Les épis encore jeunes et tendres se confisent dans du vinaigre. Les râfles, après l'enlèvement des grains, sont appréciées comme combustible dans les pays où le bois et le charbon sont rares. Enfin, le Maïs, surtout si on a eu le soin de retrancher ses inflorescences avant leur complet développement, sert de succédané à la Canne à sucre. C'est principalement pour la production du sucre que l'on cultive le Maïs dans le territoire de la Nouvelle-Orléans.

Le mois prochain, si cela peut être agréable à la Société, je lui parlerai du Riz, dont la consommation est prodigieuse, surtout dans les Indes orientales.

Des Pêches hâtives

Par M. Charles Baltet, membre correspondant.

La culture des Pêches hâtives est avantageuse à la consommation et à la spéculation ; aussi n'est-il pas sur-

prenant que les gains du célèbre horticulteur anglais, Thomas Rivers, aient obtenu un succès aussi prompt et aussi justifié. Les *Early* ou *Précoce, Beatrice, Louise, Rivers, Léopold, Argentée, Victoria, Alfred,* etc., que l'obtenteur récoltait dans son *Orchard-house*, les 8, 12, 18, 24, 28 et 31 juillet, se rencontrent désormais dans tous les jardins où l'on tient à goûter le « fruit exquis » par excellence avant la « Pêche de Montreuil », expression surannée, puisque les Montreuillois intelligents ont été les premiers à comprendre que le moyen de lutter contre les arrivages du Midi, c'était de cultiver des espèces très hâtives. Mais rien n'est parfait ici-bas, ou plutôt on n'est jamais satisfait. Cette série anglaise, qui laissait à quelque distance les *Avant-Pêche*, *Double de Troyes*, *Petite Mignonne hâtive* de nos pères, est elle-même menacée par une série américaine : *Amsden's june*, *Alexander*, *Waterloo*, *Downing*, *Large Early York*, *Musser*, etc. recommandées par nos confrères d'outre-mer qui déjà nous ont doté de deux excellentes Pêches hâtives de plein vent : *Précoce de Hale* et *Précoce de Crawford,* l'une et l'autre de la catégorie Freestone, c'est-à-dire à noyau libre.

Presque toutes ces variétés ont franchi l'Atlantique et sont actuellement dans les cultures européennes ; cependant, une appréciation n'était possible qu'à la suite de plusieurs années d'observations ; nous nous bornerons donc pour aujourd'hui à *Amsden's june*, qui remplit ces conditions.

Grâce à l'obligeante intervention de notre ami, M. Nardy, un des hardis pionniers de l'horticulture française, installé à Hyères-les-Palmiers, le département du Var, qui expédie tant de primeurs à Paris, possède déjà de nombreux vergers du Pêcher *Amsden*. J'en

ai visité plusieurs à l'automne de 1880, et j'ai été surpris de leur aspect verdoyant et de leur grande vigueur relative. Dans nos pépinières, nous avons constaté ce mérite important de l'arbre.

Au mois de juin dernier, M. Nardy et son voisin, M. Audibert, intelligent pépiniériste à la Crau-d'Hyères, m'envoyèrent de beaux et bons fruits d'*Amsden*, et je les comparai avec les nôtres qui mûrissaient trois semaines après. Le fruit en est assez gros, arrondi, fortement coloré de rouge vineux et de pourpre sur un fond blanchâtre ou un peu verdâtre à l'ombre. La chair est dense, blanche, juteuse, d'une saveur agréable. Le noyau petit ou moyen est libre ou adhérent, car tous les fruits ne présentent pas le même caractère : chez quelques-uns, ce sont les filaments de la chair qui seuls pénètrent les rugosités du noyau.

Disons de suite que les jolis fruits que nous avons récoltés avaient le noyau libre. En France, comme en Amérique, les avis sont partagés sur l'adhérence ou la non-adhérence de la chair de l'*Amsden* ; les uns classent cette variété parmi les *Freestone* (à noyau libre) ; les autres dans la catégorie des *Clingstone* (à noyau adhérent).

Dans l'Ain, M. de La Bastie, vice-président de la Société pomologique de France, a récolté l'*Amsden* adhérente au noyau, en 1880, et non adhérente, en 1881. Cette fois la période de maturation s'est accomplie du 25 juin au 1er juillet.

L'époque de maturité arrive, dans la région méditerranéenne, en plein air, du 5 au 10 juin. A Troyes, elle s'est montrée sur un jeune espalier, du 8 au 12 juillet, soit encore un mois plus tôt que la *Grosse Mignonne hâtive*. Avec ces données, il est facile à chacun de calculer

l'époque de maturité, en tenant compte de la situation de l'arbre.

Immédiatement après *Amsden*, de cinq à huit jours plus tard, mûrit *Précoce Béatrice*, aussi belle et plus sucrée que la précédente; elle est suivie par *Précoce Louise*, colorée de pourpre, moins fine que *Béatrice*, puis par *Précoce de Sainte-Assiscle*, belle et bonne Pêche française, née dans les Pyrénées-Orientales. Vient ensuite une sorte de Madeleine hâtive répandue dans le midi de la France. C'est ici que se place la *Précoce Rivers*, dont l'éloge n'est plus à faire; elle réunit tous les mérites. Alors les autres gains de Rivers mûrissent en même temps que *Favorite de Bollwiller* et *Marguerite*, qui devraient être plus connues, de même que *Précoce de Hale*, bien colorée et bonne. — Nous l'apprécions beaucoup. — Originaire des Etats-Unis et qui se plaît au verger aussi bien qu'au jardin fruitier. Nous ferons la même réflexion à l'occasion de la Pêche qui lui succède : *Précoce de Crawford* (*syn. Willermoz*), gros fruit à chair jaune, juteux et sucré, qui se reproduit à peu près par le semis de ses noyaux : c'est une des variétés les plus cultivées dans les divers Etats de l'Union; elle entre pour une bonne part dans la fabrication des conserves.

La *Crawford Early* mûrit à Troyes du 10 au 15 août; c'est l'époque des *Grosse Mignonne*, de la *Galande*, de la *Pourprée hâtive*, de bonnes anciennes connaissances. Nous sommes en seconde saison; celle des Pêches hâtives est terminée.

CALENDRIER HORTICOLE

Complément pour le mois de NOVEMBRE.

Jardin fruitier. — Le mois de novembre est l'époque la plus favorable pour les plantations générales ou partielles d'arbres fruitiers.

Il faut d'abord, si on n'a pu le faire le mois précédent, préparer le terrain, c'est-à-dire opérer le défoncement des plates-bandes destinées à recevoir des arbres fruitiers pour espalier ou contre-espalier.

Faire les trous pour les plantations partielles, et laisser la terre sur les côtés, puis choisir soi-même, s'il est possible, les arbres dans la pépinière, les déplanter avec précaution et les replanter presque immédiatement après avoir habillé les racines, c'est-à-dire les avoir débarrassés des parties endommagées par l'arrachage et le transport. Il est bon aussi de raccourcir les racines trop longues, pour favoriser l'émission du chevelu.

Si le terrain était trop humide, il serait plus avantageux, après avoir préparé ce terrain, de le laisser se ressuyer et de ne planter les arbres qu'à la fin de l'hiver.

Sous le climat de Paris, on prépare les Figuiers pour l'hivernage en ne leur laissant que les rameaux de l'an-

née et en supprimant tout le reste dès les premiers jours de novembre. Vers la seconde quinzaine du mois, on ouvre au pied des Figuiers une tranchée peu profonde. On y couche les branches qui doivent porter fruit l'année suivante et on les charge d'une couche de terre en ados de 0m,20 à 0m,25 d'épaisseur.

Si le temps le permet, on fait le nettoyage des Pêchers et de la Vigne ; on dépalisse tous les rameaux et on supprime ceux qui ont porté fruit, ne laissant sur l'arbre ou le cep que ceux destinés à porter fruit l'année suivante.

On peut commencer la taille des Poiriers faibles, surtout si on en a une grande quantité, et profiter ainsi des derniers beaux jours, car il faut s'abstenir de tailler lorsqu'il gèle.

On surveillera au fruitier la maturité des Poires et des Pommes ; un grand nombre de variétés sont déjà bonnes à consommer. Il faut surveiller aussi le Raisin et supprimer avec soin tous les grains gâtés, sinon la conservation des grappes serait compromise.

Pépinières. — La récolte des graines est à peu près terminée, ainsi que la mise en stratification de celles à enveloppes dures ou osseuses. On commence le bouturage par racines ou par éclats ou drageons de diverses espèces d'arbres ou arbrisseaux dont la multiplication ne peut se faire par boutures de rameaux ou dont les graines auraient fait défaut, telles que Aralia japonica, Gymnocladus, Sassafras officinale, Paulownia, Rhus typhina, etc. ; Xanthoxylon, Robinia inermis, Robinia hispida, Stricta, etc. ; Populus nivea, Pavia macrostachya, Lilas, Spiræa sorbifolia, Spiræa lindleyana, Spiræa ariæfolia, etc. ; enfin pour toutes espèces dont la

multiplication par ce procédé sera reconnue plus prompte. Ces boutures seront mises en jauge au fur et à mesure, pour les préserver de la gelée jusqu'à l'époque de leur plantation au printemps.

On poursuit activement les labours et défoncements de terrains destinés aux plantations en pépinière ; si le temps l'a permis, ces travaux devront être terminés avant les fortes gelées dont l'action sur ces labours est très efficace pour les ameublir.

En même temps qu'on se met en mesure de se munir des moyens de préservation des plantes sensibles au froid, on procède aussi sans retard au bouturage par rameaux de diverses espèces d'arbres, arbrisseaux ou arbustes dont les jeunes rameaux sont parfois assujettis à souffrir des premières gelées, tels que les Platanes, Mûriers multicaules, Troënes de Californie, plusieurs Chèvrefeuilles grimpants et autres, plusieurs Spiræa, Jasmins, Deutzia, Baccharis, Tecoma, etc.

Plusieurs espèces d'arbustes n'offrant le plus souvent par le bouturage en sec que des résultats insuffisants ou nuls, on se trouvera bien d'en empoter et rentrer quelques pieds qu'on pourra en janvier ou février faire entrer en végétation dans la serre à multiplication, pour procéder au bouturage herbacé des jeunes rameaux, tels que Weigelia, Spiræa prunifolia, Forsythia, Staphylea colchica, Buddleya, etc., et toutes autres dont le multiplicateur aura reconnu le bouturage en sec ou le marcottage impossibles ou trop peu expéditifs.

Pour le pépiniériste, le moment est venu de commencer à s'assurer de son approvisionnement de plants de toutes sortes, en vue des plantations, et de s'occuper de déplanter, habiller et mettre en jauge tous les jeunes plants obtenus de boutures, marcottes ou semis dans

l'année, en ayant soin de garantir les espèces sensibles au moyen d'une couverture de litière ou de feuilles. Après avoir levé les jeunes marcottes de Figuier, on procède de suite au nouveau marcottage des rameaux réservés dans cette intention, puis, l'opération terminée, on a soin de garantir ces nouvelles marcottes, ainsi que leurs pieds-mères, par une couverture quelconque. On procède ainsi pour les mères de Mûriers noirs et pour toutes autres plantes se multipliant de cette manière, et qui auraient à souffrir de la gelée.

On devra délaisser les greffes en écusson et supprimer la partie supérieure des rameaux supportant les écussons de Rosiers, Poiriers sur Coignassiers, Pommiers paradis, etc., en laissant une longueur de rameau de $0^m,15$ à $0^m,20$ de l'écusson.

Plantes de serre. — Les plantes de serre chaude devront être lavées avec le plus grand soin. On profitera, pour cela, des journées humides, qui empêchent le travail au dehors. Faute de prendre cette précaution, les insectes, par suite de la chaleur, se développeraient avec rapidité et au grand détriment des plantes. La température de la serre chaude doit être maintenue à un minimum de +12 degrés centigrades. Les arrosements et bassinages seront réglés suivant le degré de chaleur et de lumière.

Dans ce mois, on rentrera en serre tempérée, et pour les préparer à une floraison hâtive, certaines variétés d'Azalées, Rhododendrons, Jacinthes, Tulipes, Amaryllis, Cyclamen, Deutzia, Hoteia, etc.

Les variétés d'Azalea, Pauline Mardner et Punctulata seront dès le 15 placées dans la serre chaude avec

les Jacinthes, Tulipes et Amaryllis, dont on désire avoir la fleur pour le commencement de janvier.

Dans les serres froides et tempérées, on donnera de l'air chaque fois que le soleil se montrera, de manière à combattre l'humidité, toujours très abondante. Il est indispensable de surveiller et de nettoyer très attentivement les feuilles qui ont une tendance à se décomposer, surtout dans les genres Geranium, Pelargonium, Primevères, Azalées de l'Inde, Bouvardia, etc.

Les Camellias seront arrosés modérément, sans cependant les laisser sécher, ce qui pourrait amener la chute des boutons.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Sociétés agricoles. — Les exploitations agricoles par des compagnies en commandite, inconnues jusqu'à présent en Angleterre, ont obtenu beaucoup de succès aux Etats-Unis. Il vient de se former en Angleterre une compagnie de ce genre pour essayer de remédier à l'état lamentable de l'industrie agricole en ce pays. Actuellement, des milliers d'hectares de terre restent en jachère, parce que personne ne veut affermer ces terres, l'occasion est donc favorable à la réussite d'une telle entreprise. Si à une location faite à bon marché on ajoute l'emploi d'instruments perfectionnés, que de petits fermiers ne pourraient acheter, on peut espérer de bons dividendes.

La compagnie s'établit avec un capital nominal de 25 millions de francs, divisé en actions de 125 francs, dont un dixième seulement à verser en souscrivant. 96,000 acres (plus de 38,500 hectares), ne rapportant aujourd'hui presque rien, sont offerts à la compagnie à des prix fort avantageux. Bientôt cette grande exploitation sera très probablement en voie de prospérité.

Des propriétaires anglais ont déjà fait des avances aux fermiers écossais pour les engager à venir s'établir en Angleterre.

Expériences d'hybridation du Blé.— La disposition des organes floraux du Blé et la manière dont

s'exécutent les fonctions de la reproduction chez cette plante, donnent à penser que les diverses variétés de Blé ne seraient pas issues de croisements. Les pistils et les étamines étant renfermés dans une gaîne de nature foliacée, il ne peut y avoir aucune transmission de pollen d'une plante à une autre, comme chez les Cucurbitacées, le Maïs, etc. Il y aurait donc lieu de penser que les diverses variétés de Blé se sont formées par l'influence de l'habitat, ou milieu dans lequel végétait le type. La composition du terrain, l'exposition, le climat modifient les caractères de la plante, de sorte qu'avec le temps, ces influences, par leur action persistante, finissent par fixer ces nouveaux caractères.

On a tenté à diverses reprises d'hybrider le Blé, mais toujours avec peu ou point de succès.

En juillet dernier, des expériences ont eu lieu à la station d'*Agriculture expérimentale* attachée au journal *le Rural New-Yorker*. L'examen des plantes expérimentées, fait à l'époque où mûrissaient les graines, semble indiquer que le succès s'est trouvé complet.

L'opération avait été longue et fort délicate ; elle consistait à replier avec soin les gaînes foliacées, qui entouraient les plus beaux et les plus gros boutons de l'épi, avant la floraison, et à en couper les étamines non mûres pour insérer à leur place des étamines coupées sur des *boutons d'une autre variété*. Il faut noter qu'à cette époque les pistils étaient mûrs et en état d'accepter le pollen. Ensuite on laissait revenir à leur position normale, par leur propre élasticité, les gaînes renfermant les nouvelles étamines ainsi mises en contact avec les pistils ; puis on liait *délicatement* les boutons avec un bout de laine, afin de les empêcher de s'épanouir, et on terminait l'opération en attachant les épis ainsi traités

à des tuteurs, pour les garantir des efforts du vent et des oiseaux.

L'opération de fertilisation des plus gros boutons dans un seul épi nécessitait un peu plus de deux heures ; ces soins minutieux eurent un plein succès : les graines se nouèrent, mûrirent, et on en obtint un nombre suffisant pour permettre d'en essayer le semis d'une manière sérieuse. Ce fait prouve que l'hybridation avait été *bien réelle.* (Les étamines non mûres avaient été coupées et complètement enlevées).

On saura prochainement si ces graines auront produit des plantes ayant les caractères du père et de la mère; mais, quoi qu'il arrive, il reste acquis que par l'hybridation on a pu obtenir des grains de blé sains et bien constitués.

(*Extrait des journaux américains.*)

SÉANCE DU 3 NOVEMBRE 1881

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre-circulaire de M. le Ministre de l'agriculture adressant un exemplaire du compte-rendu de l'Académie des sciences sur les découvertes de M. Pasteur, membre de l'Institut.

La correspondance imprimée est remise à M. le Bibliothécaire.

Sur l'Exposition de 1882.

M. le Président prend la parole et informe l'assemblée que le Conseil d'administration a décidé de faire une Exposition de printemps en 1882. Cette Exposition se tiendra dans le Parc de Versailles, du 18 mai, jeudi de l'Ascension, au dimanche suivant 21 mai. La distribution publique des récompenses aura lieu le dimanche de la Pentecôte 28 mai. M. le Président fait appel à tous

ses collègues et en particulier aux horticulteurs afin qu'ils veuillent bien apporter leurs produits à cette Exposition et soutenir dignement la réputation de la Société et de l'horticulture de notre département.

Présentation de Plantes.

M. Albert Truffaut présente sur le Bureau un bel exemplaire de l'Anthurium Andreanum, plante de la famille des Aroïdées, originaire de la Nouvelle-Grenade ou Colombie. C'est une des importations les plus importantes de ces dernières années. Introduite par M. André il y a cinq ans en Belgique, elle a été cultivée dans l'établissement Linden, à Gand. Il s'est fait beaucoup de bruit autour de cette plante, en Angleterre principalement; elle a donné lieu dans ce pays à un trafic considérable, les Anglais ayant envoyé en Colombie des voyageurs chargés spécialement de rapporter cet Anthurium, dont il s'est fait des ventes publiques. M. Truffaut est heureux d'en montrer la fleur à ses collègues; il pense que c'est un des plus beaux échantillons qui ait encore fleuri en France. Cette fleur est remarquable par son coloris rouge vermillon vernissé assez rare. Ses fleurs prennent naissance à l'aisselle des feuilles et sont en proportion du développement de ces mêmes feuilles; aussi, plus la feuille est développée, plus grande est la fleur. Quant à la culture de l'Anthurium Andreanum, elle est facile : la serre chaude lui suffit. Pour l'avoir vigoureux, on le plante dans de la terre de bruyère concassée, recouverte de sphaguum vivant et mélangée d'un peu de charbon de bois.

Continuant à avoir la parole, notre dévoué secrétaire général adjoint montre quelques Dracæna qu'il

recommande comme très vigoureux. Ce sont des boutures du mois de janvier dernier. L'un d'eux, le Dracæna Mooriana, en trois mois avait acquis la dimension qu'on lui voit en ce moment, près d'un mètre de haut. Le Dracæna Gladstonei, plante mise au commerce par M. Wills, est encore d'une vigueur exceptionnelle. Ces Dracæna sont des variétés nouvelles qui méritent l'attention des amateurs, en ce qu'elles offrent des coloris variant du blanc au rose et au rouge vif en passant par des teintes intermédiaires. M. le Président remercie M. Albert Truffaut de l'intérêt qu'il donne aux séances en exposant des spécimens remarquables de ses cultures.

Communications.

M. le colonel Meinadier entretient la Société de la question du Phylloxera, ainsi qu'il veut bien le faire ordinairement, afin de la tenir au courant de ce qui se passe. Le Phylloxera progresse, même avec une certaine vitesse. Les insecticides retardent la mort des vignobles envahis, mais ne l'arrêtent pas. Les sulfocarbonates alcalins et le sulfure de carbone sont toujours employés, les premiers là seulement où on peut se procurer facilement de l'eau. Dans les grands crus Bordelais on lutte, le découragement n'existe pas encore. Le prix élevé des vins permet l'emploi des insecticides, les frais sont largement compensés par la grande valeur des produits. Dans le Gard, M. Coste, président de la Société d'agriculture, a essayé le sulfure de carbone avec application de fumure. Il a dépensé 317 francs par hectare pour une récolte de 30 hectolitres d'une valeur de 600 francs au maximum; ajoutée aux autres frais de culture, la dépense est trop élevée pour être

continuée. Dans l'Hérault, l'arrondissement de Béziers qui avait été jusqu'ici épargné, commence à être envahi ; il s'est formé de nombreux syndicats pour entreprendre la lutte. Le Congrès qui vient de se tenir à Bordeaux, à l'effet d'étudier tout ce qui a rapport au Phylloxera, recommande le sulfure de carbone pour retarder la perte des Vignes et de n'en mettre que 20 grammes par cep, autrement il y a danger. Pendant longtemps on a mis jusqu'à 40 grammes et on a ainsi hâté la mort des Vignes. Le Congrès s'appuyant sur la loi concernant les syndicats, qui oblige le gouvernement à entrer pour moitié dans les dépenses faites par les syndicats, demande que les Vignes phylloxérées ou reconstituées soient exonérées de l'impôt. C'est ce que M. le colonel Meinadier avait proposé au Sénat, qui l'avait adopté, et que la Chambre des députés a rejeté à une faible majorité.

La submersion est toujours bonne. Elle s'étend, mais il faut une grande masse d'eau ; la submersion devant durer au moins 40 jours et être suivie d'une fumure copieuse pour compenser les pertes. Les bons effets de ce traitement sont certains, mais il faut les renouveler. On a essayé de se procurer de l'eau à l'aide de puits artésiens à Saint-Laurent d'Aigouse et Sommières, etc., les résultats ne sont pas encore concluants. Les Vignes américaines, de la Méditerranée à l'Océan, se plantent chaque jour davantage. Là est le vrai salut, seulement il faut savoir choisir les cépages les mieux appropriés au sol dans lequel on les plante. M. le colonel Meinadier cite dans le Gard, Mme la duchesse de Fitz-James, qui a 300 hectares de Vignes américaines ; dans l'Hérault, M. Pagézy, dont les récoltes nulles il y a quatre ans, s'élèvent aujourd'hui à la somme de 14,000 francs, grâce à la

plantation du Jacquez et de l'Herbemont ; M. G. Bazille a greffé des Chasselas sur des cépages américains et a de bons résultats. L'Ecole d'agriculture de Montpellier se distingue toujours par les essais qu'elle tente sur les divers cépages étudiés par M. Fax.

M. Planchon a classé ces Vignes bien distinctes du Vitis vinifera d'Europe, et fait connaître leur nature ; ainsi le Vitis rotundifolia ou vulpia est très résistant au Phylloxera, mais difficile de reprise à la bouture et au greffage ; il exige de la chaleur et de l'humidité et mûrit tard son fruit. Le Scuppermong et le Flower sont dans le même cas. Le Mustang-Caudicans est très résistant, mais le bouturage est difficile et le greffage douteux.

Le Labrusca et ses nombreuses variétés, entre autres le Concord, le Tiparia, le Clinton (c'est celui-ci qui a apporté le Phylloxera), ont été très recommandés puis abandonnés. Ce sont de très bons porte-greffes, mais réussissant mal dans les terrains calcaires ou secs. Le Taylor, au contraire, convient pour cette nature de sol, ainsi que le Franklin ou Viala, qui ne peuvent prospérer dans les sols argileux. Mais ce sont surtout les Œstivalis qu'il convient de préférer et parmi eux l'Herbemont et le Jacquez, ce sont de bons porte-greffes et en même temps de bons producteurs directs. Ils ressemblent aux Vignes d'Europe. L'Herbemont pousse facilement, excepté dans les terrains à sous-sol imperméable ; son vin est assez bon et donne de 10 à 12 degrés d'alcool. Le Jacquez est le plus estimé pour la production directe dans les sols humides; il craint l'anthracnose et n'aime pas les brouillards; la teneur en alcool est de 12 à 14 degrés, le vin est très coloré et recherché pour les coupages, il n'a pas le goût forcé. En somme, grâce à ces

cépages américains, les vignobles se reconstituent. Des pépinières départementales se sont fondées pour vendre à bon marché ou même donner gratuitement. Tous les systèmes de greffages réussissent très bas sous terre. On compte aujourd'hui environ 6,000 hectares de Vignes ainsi replantés.

M. le Président remercie M. le colonel Meinadier de son instructive communication, et le prie de tenir la Société au courant de toutes les questions intéressant la reconstitution de nos vignobles français.

M. Bart a la parole. Notre zélé bibliothécaire adjoint donne lecture d'une Note sur le Riz. Il fait ressortir l'importance de cette plante, tant au point de vue du rôle important qu'elle joue dans l'alimentation de l'homme, qu'à celui de son emploi dans l'industrie. M. le Président lui adresse les remerciements de la Société.

M. Baget donne lecture d'une Note sur la culture de la Tomate, qui intéresse vivement l'assemblée.

A propos de la maladie des Tomates signalée par M. Baget, M. Hardy rappelle que c'est la même que celle qui attaque les Pommes de terre. Ces deux plantes appartiennent au genre Solanum et sont attaquées toutes deux par le Peronospora infestans, cryptogame qui caractérise la maladie spéciale connue sous le nom de maladie des Pommes de terre, mais il est plus facile d'en préserver les Tomates, en les abritant contre l'humidité trop prolongée de l'été, soit à l'aide de paillassons, soit à l'aide de châssis. M. Sément dit avoir arrêté la maladie sur la Pomme de terre saucisse en enlevant les fannes dès qu'elles sont attaquées. — M. Hardy : Ce procédé a été recommandé il y a déjà longtemps, mais on a dû y renoncer, la récolte se trouvant très amoin-

drie par suite même de cet enlèvement des tiges avant que les tubercules soient arrivés à peu près à leur grosseur normale. — M. Baget fait observer qu'en arrachant les Pommes de terre, on a un meilleur résultat; bien qu'elles ne soient pas encore tout à fait mûres, on a plus de chance de les mieux conserver que lorsqu'elles sont trop attaquées.

M. Defurnes conseille de ne pas jeter les Pommes de terre malades dans les fumiers, le Champignon s'y conservant bien et pouvant propager la maladie l'année suivante.

M. Polonceau donne l'avis de laisser verdir les Pommes de terre destinées à la plantation. C'est un bon moyen de les conserver. M. Hardy appuie l'observation de M. Polonceau; ce n'est qu'en employant ce moyen qu'il conserve ses tubercules-semences; autrement il en perdrait une grande quantité. M. Polonceau signale un essai de M. Roch, ancien membre de la Société; il s'agit de mettre une poignée de plâtre en poudre sur la Pomme de terre en la plantant. Des Pommes de terre de Hollande, ainsi traitées, n'ont pas été malades, malgré la propension qu'a cette variété à contracter la maladie.

Rapports de Commissaires et de Délégués.

M. Victor Bart lit son rapport au nom de la Commission qui a visité le jardin de Mme Boissaye, à Marly-le-Roi. Les conclusions du rapport demandant que des éloges soient décernés à M. Vadelot, jardinier de la propriété, sont adoptées.

M. le Secrétaire général donne lecture du rapport de M. Vallerand sur les cultures de Begonia tubéreux de MM. Couturier et Robert, horticulteurs à Chatou. La

Commission, dont M. Vallerand est le rapporteur, conclut à ce qu'une haute récompense soit décernée à ces habiles horticulteurs. Ces conclusions sont renvoyées par la Société au Conseil d'administration.

MM. Chevallier et Pavard lisent leur rapport, le premier, sur l'exposition de Clermont (Oise) ; le second, sur celle de Montreuil (Seine). M. le Président leur adresse les remerciements de la Société.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VEGÉTAUX PRÉCIEUX

Le Riz.

Cette précieuse céréale, qui paraît originaire de l'Asie, appartient à la grande famille des graminées.

Le Riz cultivé, *Oryza sativa*, est une herbe annuelle à tige haute de 1 mètre à 1m,30, droite et ferme, mais grêle.

Il existe un grand nombre de variétés de Riz. On ne peut les cultiver que dans les parties chaudes ou tempérées-chaudes des Deux-Mondes. Le grain du Riz ne murit pas au-delà du 45e ou 46e degré de latitude.

Les pays où la culture du Riz est des plus importantes, sont, avec les Indes orientales et les Archipels asiatiques, le Japon, la Chine, l'Egypte, une partie de l'Espagne et de l'Italie, le Brésil et les Carolines américaines.

Le grain de Riz excessivement riche en fécule, a l'avantage très appréciable de pouvoir se conserver longtemps sans altération ; mais il est impropre à la panification.

Aux Indes, la masse de la population se nourrit presque exclusivement de Riz. Dans les années d'abondance la production est très considérable : dans les années ordinaires, elle est suffisante pour la consommation lo-

cale ; mais dans les mauvaises années par lesquelles on se laisse presque toujours prendre au dépourvu, faute de prévoyantes et suffisantes réserves, les habitants sont soumis à d'affreuses disettes, en sorte que beaucoup d'entre eux périssent de faim.

La culture du Riz est nuisible à la santé, à cause de l'indispensable alternative d'inondation et de dessèchement des rizières. Le plus souvent la moisson s'effectue dans l'eau ; les moissonneurs y sont enfoncés jusqu'aux genoux. Aux Carolines, surtout, la culture du Riz occasionne des fièvres pernicieuses qui déciment, chaque année, les nègres qu'on y emploie.

En Europe le Riz le plus généralement demandé est celui qui provient des deux Carolines. Les Européens font entrer le Riz pour une part relativement très restreinte dans leur consommation. On ne l'emploie guère que pour préparer des potages ou sous forme de gâteaux. Il sert aussi à la fabrication d'une poudre pour la toilette.

Mais en Chine, le Riz reçoit plusieurs autres destinations. Il n'est pas seulement affecté largement à la nourriture des habitants, on en tire des boissons alcooliques; on en obtient aussi une pâte qui durcit après avoir servi à mouler divers objets de fantaisie.

La médecine utilise la farine de Riz ; elle la prescrit sous forme de crème de Riz aux malades et aux convalescents comme aliment facile à digérer ; elle ordonne l'eau de Riz comme calmante, adoucissante et astringente.

A l'égard de la paille de Riz, l'industrie qui s'en est emparée, l'emploie de différentes manières. Elle s'en sert principalement pour la fabrication de petites bandes tressées que l'on coud l'une à l'autre, et

dont on fait des chapeaux renommés pour leur blancheur et pour la finesse de leur tissu, quelquefois désignés par erreur sous le nom de *chapeaux de paille d'Italie*.

Permettez-moi une observation qui m'est suggérée par le redressement de cette erreur.

A l'exemple de tous les narrateurs, je cherche à puiser aux meilleures sources les faits et les renseignements qui servent de fond aux articles de chronique mensuelle de votre journal. Quand, en contrôlant avec soin les uns par les autres les textes anciens ou modernes qui ont été publiés, je rencontre quelques erreurs, la rectification en est immédiatement faite. J'essaie ensuite de donner à ces articles une forme particulière et nouvelle en vue de vous les présenter d'une manière qui puisse vous être agréable et vous paraître suffisamment intéressante.

De la Tomate et de sa culture

PAR M. BAGET.

La Tomate appartient à la tribu des Solanées de la famille des Solanacées; elle est connue aussi sous le nom de *Pomme d'Amour*.

Cette plante potagère est originaire du Mexique, et les amateurs en apprécient beaucoup la saveur légèrement acidulée. On en fait des sauces d'une certaine consistance qui peuvent être employées avec les viandes bouillies ou rôties; elle remplace avec avantage les sauces blanches pour un assez grand nombre de légumes, tels que Choux-Fleurs, Artichauts, Asperges, Car-

dons, etc. ; on l'emploie aussi dans la composition d'autres mets que connaissent les cuisinières auxquelles je n'ai pas l'intention de me substituer.

Les horticulteurs savent très bien qu'elle est la culture qui convient à cette plante, et je n'ai pas la prétention de leur apprendre quoi que ce soit à ce sujet ; mais il me sera permis, je l'espère, d'exprimer le regret que nos savants collègues ne fassent pas plus fréquemment aux séances de la Société des communications pratiques sur les matières horticoles qui leur sont si familières.

C'est donc aux amateurs que je m'adresse, et j'ai pensé qu'une étude basée sur quelque expérience pourrait leur être utile ; d'ailleurs, si j'ai commis quelques erreurs, nos habiles collègues voudront bien les rectifier, et je m'empresserai d'accueillir leurs observations.

Sous le climat de Paris, lorsque l'on veut obtenir des Tomates à maturité, à une époque assez rapprochée, c'est-à-dire vers le commencemcnt de juillet, on sème la graine sur couche chaude dès le mois de février. Quand les plants ont atteint de 6 à 8 centimètres de hauteur, on les repique isolément, dans des pots de moyenne grandeur, sur couche tiède. Lorsqu'ils ont acquis une certaine force et que les fleurs commencent à paraître, ce qui a lieu dans les derniers jours d'avril ou la première quinzaine de mai, on les met en pleine terre, à l'exposition du midi ; préalablement, on aura habitué les plants à l'air libre. On choisit une situation abritée, autant que possible, des vents violents.

Les plants doivent être espacés de 70 à 80 centimètres l'un de l'autre ; si l'on fait plusieurs rangs, on les met en quinconce, de manière qu'ils profitent tous de l'influence du soleil.

Il faut les garantir avec soin des gelées tardives. On

emploie, pour la nuit, des pots à fleurs d'une dimension proportionnée ou mieux des cloches en verre qui ont l'avantage de ne pas intercepter la lumière et qui chauffent les plantes pendant le jour.

Les arrosements doivent être modérés, afin d'éviter la pourriture et les maladies qu'engendre une trop grande humidité.

Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on découvre les plants; on les attache à des tuteurs pour les maintenir droits, en réservant une ou deux branches principales portant des fruits. Qnand ils ont atteint la hauteur d'environ 1 mètre, on doit avoir obtenu des Tomates bien formées, de la grosseur d'une noix. On retranche alors les pousses inutiles qui affameraient le pied et retarderaient la maturité. De plus, il est nécessaire d'effeuiller, afin de ne pas intercepter les rayons du soleil ; mais les feuilles ne doivent pas être entièrement enlevées ; on les coupe par la moitié, de manière à ne pas interrompre la circulation de la sève. Comme les feuilles sont longues et se composent de folioles séparées, ordinairement au nombre de onze, la plante ne subit qu'un refoulement de sève qui profite à la nourriture de la Tomate.

L'effeuillement et la suppression des pousses, qui se reproduisent sans cesse, seront opérés très fréquemment ; si l'on négligeait ce soin, chaque pousse se garnirait de fruits qui épuiseraient la plante, nuiraient à ceux que l'on veut conserver et ne parviendraient pas à maturité avant les gelées blanches d'automne.

L'élevage des plants sur couche chaude est nécessaire pour obtenir une bonne récolte. Le semis en pleine terre peut, il est vrai, réussir dans les années dont la température est élevée ; mais ce mode n'est pas avanta-

geux, parce que les fruits mûrissent trop tard, tandis que, par le premier moyen, la récolte peut se prolonger pendant deux ou trois mois, c'est-à-dire de juillet à octobre, lorsque la température est favorable.

Si l'on voulait semer les graines sur couche chaude dès le mois de janvier et continuer la culture à chaud, on obtiendrait des produits plus hâtifs. On ne perdra pas de vue, toutefois, que cette culture exige des soins spéciaux.

Dans les années humides, les Tomates sont souvent atteintes de maladie, et la récolte se trouve très réduite sinon même détruite. Cette maladie a beaucoup d'analogie avec la maladie des Pommes de terre; je laisse à la science le soin d'en déterminer la nature et d'indiquer les moyens curatifs.

Le sol le plus convenable à cette culture est une bonne terre maraîchère, très profondément labourée, amendée avec du fumier consommé ou mieux avec de bon terreau, qui la rend perméable à l'eau, facilite la végétation et l'absorption de l'humidité.

Je termine en constatant les résultats que j'ai obtenus depuis quelques années : chaque pied donne en moyenne 30 à 40 fruits au moins, en sorte que dans un terrain de 8 mètres de longueur sur 1^{m},80 de largeur, soit environ 15 mètres superficiels, on peut aisément récolter 800 à 900 Tomates. Si l'on considère le prix auquel on les vend sur les marchés, on voit que les résultats sont très rémunérateurs.

En dehors de toute idée de spéculation, les amateurs auront à peu de frais et avec quelques soins la satisfaction d'ajouter à leurs produits culinaires un fruit légumier agréable et généralement très apprécié.

P. S. — J'avais rédigé cette note dans les premiers

jours du mois de septembre dernier ; ma récolte se continuait alors dans les conditions normales les plus satisfaisantes. Mais, pendant ce mois, sont survenues des pluies torrentielles ; depuis cette époque, la pourriture a atteint beaucoup de fruits au moment de leur maturité. Un refroidissement nocturne de la température n'a fait qu'accroître le mal. Comme corollaire de la maladie des Tomates, on a pu constater, surtout cette année, que les Pommes de terre tardives n'ont pas échappé au fléau ; avant les pluies, elles présentaient une végétation splendide, que l'humidité a tout à coup arrêtée. Les pousses ont pourri et répandu une odeur fétide. Quel est le résultat ? L'arrachage des tubercules n'a pas tardé à le faire connaître d'une manière très fâcheuse.

Ces faits confirment ce que j'ai dit plus haut de la concordance simultanée de la maladie des Tomates et des Pommes de terre.

Examen des élèves de l'asile-école Fénelon

M. DEFURNES, RAPPORTEUR.

La Commission nommée pour examiner l'instruction horticole des élèves apprentis jardiniers de l'asile-école Fénelon s'est rendue à Vaujours.

En l'absence de M. Henri Devillier, président du Conseil d'administration, retenu par une indisposition, vos délégués, au nombre de trois seulement, MM. Bertin père, Rouland et Defurnes, ont été reçus par M. le trésorier de l'œuvre accompagné de MM. les vice-prési-

dents. Votre Commission a été accueillie avec le plus gracieux empressement par M. le directeur de l'établissement ; à cette occasion, la fanfare des élèves a fait entendre plusieurs morceaux de son répertoire.

Pendant la visite au jardin, les élèves, au nombre de cinq, ont été interrogés sur le terrain devant des plantes et des arbres fruitiers afin de permettre à la Commission de mieux constater leur instruction. Après cet examen pratique ils ont été classés dans l'ordre suivant :

1er, Olivier Fouquereau. — 2e, Albert Derasse. — 3e, Albert Curie. — 4e, Eugène Riveau. — 5e, Eugène Collignon.

A la suite du classement et en vertu des pouvoirs spéciaux que vous nous avez conférés il a été accordé, à titre d'encouragement, un premier prix à l'élève Olivier Fouquereau, un deuxième prix à l'élève Albert Derasse un troisième prix à l'élève Albert Curie.

Dans la visite détaillée au jardin, votre Commission a été heureuse de constater que les dégâts causés par la gelée de l'hiver 1879-1880 tendent à disparaître. Au moment de notre départ nous avons été chargés, par les administrateurs présents et le directeur de l'école, d'exprimer à la Société leurs sentiments de reconnaissance.

Les prix attribués aux élèves leur ont été remis par M. le maire de Versailles, dans la séance solennelle de distribution des récompenses décernées à l'occasion de l'Exposition de 1881 (1).

(1) Voir le compte rendu de cette Exposition, par M. Victor Bart, page 197.

Nouvelle visite au château des Délices, à Marly-le-Roi

M. VICTOR BART, RAPPORTEUR.

En 1879, le 4 septembre, une première Commission avait fait un rapport très détaillé et fort bien présenté, sur le Parc du château des Délices, situé à Marly-le-Roi, appartenant à Mme Boissaye.

A la suite de ce rapport la Société récompensait, par une médaille d'argent de première classe, le jardinier-chef de cette propriété, M. Vadelot (dont le nom avait été par erreur écrit Vardilot).

Sur la demande de ce même jardinier, une seconde Commission, composée de MM. Pajard, Couturier (de Chatou), Boivin fils aîné et Victor Bart, a visité de nouveau, à la date du 12 septembre 1881, le château des Délices.

La Commission était chargée de signaler les diverses améliorations effectuées depuis deux ans par les soins de M. Vadelot.

Voici ce qu'elle doit constater :

La pelouse, qui s'étend devant le château, a été remaniée et agrandie; l'allée du milieu n'existe plus. Des bordures de Begonia et d'autres plantes décoratives encadrent les deux allées qui contournent actuellement cette pelouse. Derrière une partie de la grille d'entrée, un massif a été établi ; il se compose de plantes étagées avec bordure en mosaïculture.

Les caisses des grands orangers qui ornent le devant du château se trouvent masquées par une suite de pe-

tits massifs de fleurs dont les tiges sont couvertes par une bordure de plantes à feuillage coloré, disposée en forme de festons.

Certaines autres parties du parc, qui contient environ trente hectares, ont aussi été modifiées ou embellies.

La Commission ne peut que confirmer ce qui a été dit dans le précédent rapport. Elle conclut à ce qu'il soit décerné à M. Vadelot des éloges mérités, pour les nouvelles améliorations ainsi constatées.

Les Begonia tubéreux de MM. Couturier et Robert, horticulteurs à Chatou

M. EUG. VALLERAND, RAPPORTEUR.

Une Commission se rendait, le 16 septembre dernier, chez MM. Couturier et Robert, horticulteurs à Chatou, pour visiter leur culture de Begonia tubéreux.

Les commissaires désignés étaient MM. Truffaut, Léon Duval, Pigny, Poirier, Barré, Lacroix, Dassy, Teinturier, Duru père, Duru fils, Rigault et Eugène Vallerand, rapporteur. (MM. Truffaut, Léon Duval et Pigny, empêchés, étaient absents.)

On connaît les dispositions de l'établissement des deux habiles collègues, MM. Couturier et Robert. Cet établissement est divisé en deux parties. Dans la première, sont établies des serres fixes d'un côté, et l'hiver, sur le reste, des châssis de couches sont installés pour la culture d'une grande quantité de plantes. Au printemps, la plupart de ces châssis sont réservés pour

recevoir à la pleine terre tous les plants de Begonia tubéreux qui ont été semés, repiqués et élevés en serre jusqu'à un certain âge. Plus tard, c'est-à-dire vers le mois de mai ou le mois de juin, tout le vitrage mobile de ce jardin disparaît. MM. Couturier et Robert nivellent toutes ces couches, dont les fumiers sont totalement consommés, recouvrent le tout d'un mélange, dont les principaux éléments sont formés de terre du sol qui est très sablonneux. Après ces disopsitions, ils tracent des planches et mettent en place leurs plants, à environ 0m,25 à 0m,30 de distance. Par ce moyen, la végétation qu'ils obtiennent est prodigieuse, et aujourd'hui leurs plantes forment des touffes énormes.

Vos commissaires, en entrant dans ce jardin, furent saisis d'admiration à l'aspect de ces milliers de sujets fleuris, dont l'ensemble formait le tableau le plus éblouissant. Rien de comparable à cette saison de l'année, pour la décoration de nos jardins, que ce genre de Begonia, dont les feuillages, par leur fraîcheur ; la floraison, par son abondance ; les coloris, par leur vivacité, charment la vue, en satisfaisant assurément l'amateur florimane le plus exigeant.

Nous avons quitté ce premier jardin, pour nous rendre dans l'autre partie de l'établissement, où sont complétées les cultures de Begonia. Nous avons reconnu que la préparation du terrain pour la plantation n'est pas la même. Le sol y est simplement amendé par du terreau de couche, et, malgré que les plantes ne soient pas aussi vigoureuses et aussi fortes que celles que nous venons de voir, elles sont relativement bien développées et présentent un ensemble des plus ravissants.

A la suite de cet examen, MM. Couturier et Robert

nous ont conduits dans les serres, où se trouvent réunis leurs meilleurs gains, ceux qui doivent servir de porte-graines. C'est l'élite de leur collection. Nous avons remarqué des coloris nouveaux qui étaient des plus intéressants, en passant par tous les tons du rose le plus tendre au rouge foncé ; des blancs purs, des jaunes dont un, surtout, nous a paru très méritant. Mais le *nec plus ultra* de ces gains était un sujet à fleurs très larges, bien arrondies et très ouvertes, ayant le centre de la corolle blanc, se fondant insensiblement en rose violacé vers l'extrémité du limbe qui est rouge vermillon vif velouté. La forme des fleurs est d'une rare perfection ; en un mot, cette belle plante forme par son aspect général une merveilleuse nouveauté.

Depuis quelques années, quoique le Begonia tubéreux du type erecta superba ait subi des améliorations considérables, MM. Couturier et Robert, de l'avis de votre Commission, ont trouvé le moyen d'obtenir des variétés supérieures a ce qui avait été vu jusqu'à présent. Certains gains obtenus par MM. Couturier et Robert mériteraient de former un nouveau genre qui se distingue par l'aspect de son port formé de tiges grosses, nombreuses, trappues, par des feuilles amples, larges, épaisses, souvent veinées, comme chez le Begonia pearcei ; par des fleurs à coloris généralement très vif, qui sont larges, rondes, dressées, parfaitement disposées au-dessus du feuillage, supportées par des pédoncules gros, raides et charnus. Le facies de ces plantes est des plus élégants ; elles se recommandent spécialement pour la culture en pot, chacune formant un véritable petit buisson.

Je n'entreprendrai pas ici de faire l'éloge de ces deux habiles et heureux semeurs, qui ont produit cette année

environ 20,000 plantes de Begonia. Leurs gains sont d'une supériorité incontestable. On se rappelle d'ailleurs les succès obtenus par MM. Couturier et Robert à nos dernières Expositions, les nombreuses médailles remportées par eux à Paris, Versailles, Saint-Germain, Montmorency, etc.; ce sont des preuves éclatantes du mérite et de la beauté de leurs produits. Vos commissaires, en présence d'une amélioration sans précédent dans le genre Begonia, considérant le progrès ainsi obtenu sur ce point par la floriculture, désireux d'encourager les efforts constants des semeurs intelligents, proposent à l'unanimité qu'il soit accordé à MM. Couturier et Robert la plus haute des récompenses dont vous puissiez disposer.

L'Exposition d'horticulture de Montreuil sous-Bois

Compte rendu par M. Pavard.

Vous m'avez fait l'honneur de me désigner pour représenter notre Société à l'Exposition horticole devant s'ouvrir le 3 septembre dernier à Montreuil-sous-Bois, par les soins de la Société d'horticulture de cette ville.

Je viens vous rendre compte de ma mission ainsi que des décisions du Jury.

Je dois vous dire que cette solennité horticole, organisée sous le patronage immédiat et avec le bienveillant concours de la municipalité, de bon nombre de sociétés, cercles et corporations de la localité et de per-

sonnes notables, avait offert aux divers exposants qui y étaient accourus avec empressement l'attrait de nombreuses chances de récompenses à obtenir. Un véritable air de fête régnait dans toute la ville, pavoisée et ornée pour la circonstance par la plupart de ses habitants, composée principalement de cultivateurs, arboriculteurs ou horticulteurs. On connaît les splendides produits qui ont valu à Montreuil-sous-Bois d'être encore mieux connu sous le nom de Montreuil-aux-Pêches. On sait que ses cultures de Pêchers, jusqu'à présent sans rivales, ont acquis une grande importance, grâce aux efforts des principaux et si habiles praticiens montreuillais.

L'aisance et même la fortune ont répondu à ces intelligents efforts en récompensant tous ceux qui, de génération en génération, se sont consacrés surtout à la culture du Pêcher.

Le Jury, pour la partie horticole, était composé de : MM. Rouneau, de la Société de Brie-Comte-Robert. — Godat, de la Société de Neuilly-sur-Seine.— Deschamps, de la Société de Villemomble. — Renault, de la Société du Raincy, Lagny et Villemomble. — Guénault, de la Société régionale de Vincennes. — Delamarre, de la Société nationale et centrale de France, — et Pavard, de la Société de Versailles

L'un des promoteurs de cette première Exposition, dont je vais essayer de vous raconter les richesses, M. Carrière et ses zélés collaborateurs avaient assumé une tâche lourde, dans laquelle ils furent secondés par le Comité d'organisation et par l'émulation des exposants qui avaient en grand nombre répondu à l'invitation de la Société.

Il avait fallu, dans un temps relativement très court,

créer un véritable jardin de plus d'un hectare, dessiné à l'anglaise, avec pelouses semées à l'avance, mouvementées et ornées de nombreux massifs et de corbeilles.

Ce jardin était situé sur la grande place rectangulaire de l'Hôtel-de-Ville, qui est plantée au pourtour de Marronniers sur plusieurs rangs, comme pour présenter un beau cadre à l'Exposition, tout en servant à protéger par leurs ombrages les nombreux lots disposés avec art. Vers la gauche du jardin, on pouvait admirer un motif de rocher habilement exécuté; une nappe d'eau s'en échappait pour alimenter une petite rivière; le tout orné de plantes agrestes ou aquatiques. A l'arrière-plan s'élevait une vaste tente rectangulaire, sous laquelle étaient disposés en massifs et plates-bandes, haiblement distribués, quantité de lots de plantes délicates en fleurs ou de serre, protégées ainsi contre les ardeurs du soleil durant toute la semaine affectée à l'Exposition.

L'enceinte était formée par de hautes toiles, ornées en partie par de beaux lots de plantes à feuillage persistant, d'arbres fruitiers variés et des divers produits se rattachant à l'industrie horticole.

Dans les spacieux bâtiments des écoles communales, qui avaient été mis par la municipalité à la disposition de la Société, on avait disposé au milieu de quatre vastes salles de longues tables où s'étalaient à la file les plus magnifiques lots de fruits variés qui se puissent voir; disposés les uns en groupes, d'autres en corbeilles ou en collections et même, chose inattendue, en *espaliers* chargés de fruits. Ces espaliers constituaient de la part des exposants un véritable sacrifice, car des branches entières avaient dû être coupées pour être ainsi exposées.

Cette partie de l'Exposition était réservée aux sur-

prises les plus agréables, les plus inattendues ; elle a fait l'objet de l'admiration générale.

L'espace considérable déjà employé s'est trouvé insuffisant, à ce point que les cours et préaux ont dû être aussi entièrement occupés par de nombreux lots de racines potagères, graines, céréales, etc., en collections importantes.

On avait fait une Exposition annexe composée d'objets d'art, poteries, céramiques, majoliques, corbeilles, cache-pots, coutellerie et ameublement de jardin au grand complet, mais un certain nombre de ces objets n'avaient qu'un rapport indirect à l'horticulture.

Après vous avoir donné un aperçu de l'étendue et de l'importance de l'Exposition, je dois vous dire aussi que les prévisions des promoteurs ont été réalisées selon leurs désirs et même dépassées, et que les récompenses ont été nombreuses. La tâche des jurés n'était pas des plus commodes. Plus de 160 exposants s'étaient empressés de faire figurer leurs produits, dignes pour la plupart de fixer l'attention du Jury et par conséquent d'être récompensés. Le Jury eut à statuer sur l'attribution de 138 médailles en or, vermeil et argent, et une quinzaine de mentions honorables ; tâche très ardue, mais rendue plus facile par l'activité de l'infatigable M. Carrière, et de son zélé secrétaire, M. Labaye.

Une description de tous les lots exposés ne saurait trouver place dans un simple compte rendu, je dois donc, à mon grand regret, me borner à vous signaler les lots les plus importants.

En première ligne, l'établissement de MM. Vilmorin et Cie doit être cité pour ses splendides et nombreux apports en groupes et collections. Cet établissement présentait notamment des Glaïeuls sans pareils et d'autres

nouveautés en Reines-Marguerites, Zinnia à fleurs doubles, Dahlias, Célosies, etc., en plantes ou fleurs coupées; outre un beau lot d'ensemble varié en plantes annuelles ou bis-annuelles de saison; le tout habilement réparti, soit dans le jardin en massifs ou corbeilles, soit sous la tente; les fleurs coupées étant disposées en gradins.

De plus, cet important établissement occupait seul une salle de près de 100 mètres de surface, dans laquelle sur plusieurs tables et sur des étagères très élevées on pouvait admirer, en fleurs coupées, des Phlox, Petunias doubles, Œillets, etc., dont les formes et les coloris étaient inédits, ainsi que de très remarquables collections de légumes classés et étiquetés avec le soin le plus scrupuleux, exemple qui est à imiter, on ne saurait trop le redire.

La maison Vilmorin avait aussi exposé l'échantillon d'une plante dont la rareté tient à ce que sa culture est difficile; c'était une branche en fleurs du *Clianthus Dampierii*. Ces fleurs attiraient l'attention par leur coloris écarlate et leur abondance.

Cette grande maison avait pour ainsi dire formé à elle seule une Exposition des plus brillantes. C'est pourquoi le Jury lui a accordé à l'unanimité le premier grand prix d'honneur offert par la ville de Montreuil; il a rendu ainsi un juste hommage aux habiles chefs de culture de MM. Vilmorin et C[ie].

A l'entrée de la tente, la vue était arrêtée par deux larges massifs de plantes à feuillage de serre chaude de grandes dimensions, tels que Cycas, Latanias, Cocos, Pandanus, etc., exposés par M[me] V[e] Scocard; la tenue et la force de ces plantes étaient remarquables. Il y avait de plus un groupe de plantes à feuillages persistants de

pleine terre, telles que Fusains, Lauriers, etc., de dimensions exceptionnelles. L'exposante avait avec beaucoup de goût disposé sur une large table des échantillons de fort jolis objets de fantaisie, composés ou ornés de fleurs disposées de la manière la plus originale. L'artiste qui avait fait ces véritables curiosités florales nous montrait notamment un fauteuil en Pensées bleu foncé dont le capitonnage était représenté par des fleurs de Bouvardia; un coussin en Roses Souvenir de la Malmaison, frangé de Bouvardia et dont les angles étaient ornés de glands formés en Amaryllis Belladona; un guéridon, un parasol et jusqu'à un aérostat. Il y avait en outre des bouquets, des parures et des surtouts de table, etc., non moins remarquables. Le Jury, émerveillé par la vue de tant de belles choses, a attribué à M[me] Scocard le deuxième grand prix d'honneur.

Le premier prix d'honneur (médaille d'or) a été décerné à M. Terrier, pour un plantureux et nombreux lot de légumes et cucurbitacées très remarquables par la pureté des espèces et par leur développement.

Le deuxième prix d'honneur (médaille d'or), très vivement disputé, fut décerné à M. Gustave Chevalier, de Montreuil, pour son splendide apport de Pêches, Poires, Pommes, Prunes, fruits de la saison, réunis en collections ou en corbeilles nombreuses; cette récompense grandement méritée par la beauté des produits et le soin scrupuleux apporté au classement et à l'étiquetage.

M. Paillet avait exposé un groupe de Conifères qui, bien que n'étant pas composé d'un très grand nombre d'espèces ni de sujets de fortes tailles, avait cependant dans son ensemble une certaine importance. Cet habile horticulteur présentait aussi une très belle et intéressante collection de Pommes de terre en nombreuses variétés.

Ces deux lots valurent à M. Paillet l'obtention du troisième prix d'honneur (médaille d'or), offert par Mme Carrière.

MM. Sornin et Julien étaient exposants d'un groupe d'arbres fruitiers de formes diverses pour espaliers, pyramides, cordons, tiges, remarquables par leur belle venue et leur intelligente culture. Ils avaient aussi de beaux fruits de saison, Pêches, Poires, Pommes, etc., en grand nombre, et enfin un lot de Conifères et plantes à feuilles persistantes d'un certain mérite. Les efforts de ces exposants ont été récompensés par le quatrièm prix d'honneur (médaille d'or de la Société).

Sous la tente, on pouvait admirer au centre une vaste corbeille de plantes de serre chaude en collection d'un très grand mérite; irréprochable au point de vue de la santé et de la culture ; ce lot était exposé par M. Landry, qui remporta le cinquième prix d'honneur (médaille d'or de la Société).

M. Boutreux, pour une belle collection de Pelargonium zonale et à fleurs doubles, très variée et d'une bonne culture, obtint le sixième prix d'honneur (médaille d'or de la Société).

Enfin, un septième et dernier prix d'honneur (médaille d'or de la Société), fut attribué par un Jury spécial des arts industriels à M. Trinquart, pour divers systèmes de pompes et robinets perfectionnés.

Après avoir cité les lauréats attributaires des deux grands prix et des sept médailles d'honneur, il me reste à vous signaler les noms des six exposants qui par leurs produits avaient aussi mérité des premiers prix, consistant encore en médailles d'or ; M. Rain, pour un beau lot de plante de serre chaude et un lot de légumes ; M. Boucher, pour fruits variés et arbres formés ;

M. Rieul, pour de magnifiques Begonia; M. Doucet, pour Pêches et fruits variés; M. Pacotto, pour Coleus, Fougères, etc.; M. Vigneau, pour bouquets et parures.

Pour continuer à récompenser aussi dignement que possible les autres exposants, le Jury avait à sa disposition vingt-cinq médailles de vermeil, dont les premières ont été obtenues par M. Lesseur, pour fruits et légumes; M. Forgeot, pour Reines-Marguerites et Begonia tubéreux; M. Comesse, l'artiste en mosaïculture bien connu, pour ses dessins en végétaux; M. Etienne Lahaye, pour plantes médicinales; M. Joseph Lahaye, pour ses très beaux fruits; M. Péan, pour l'habile exécution du jardin de l'Exposition; M. Pernelle, pour Zinnia doubles, de dimension et de perfection rares; M. Thévenot, pour ses Caladium de serre, remarquablemen bien cultivés; M. Boissard, pour un lot de Rosiers basses tiges, Gloire de Dijon, les seuls Rosiers exposés.

Si je ne craignais d'abuser de votre bienveillante attention, j'aurais encore à vous citer les noms de plus de quatre-vingts lauréats ayant obtenu et bien mérité des médailles d'argent de première, de deuxième et de troisième classe, et des mentions honorables. L'appât irrésistible du grand nombre des récompenses mises à la disposition du Jury avait contribué à attirer une grande affluence d'exposants.

Parmi les lots qui attiraient le plus vivement les regards, il se trouvait une énorme corbeille de plus de cent Pêches de première beauté, exposée collectivement par la Société.

Dans l'angle d'une des salles, M. Chaté avait exposé un groupe de plantes les plus disparates et de cultures fort différentes; toutes indistinctement avaient été mises dans la mousse, soit en pots, soit en paniers ou jardi-

ières. Le but cherché par l'exposant était de prouver a possibilité de les y conserver pendant un certain laps de temps, ou peut-être de démontrer qu'elles auraient pu ou qu'elles pourraient se développer, en les élevant dans ce milieu depuis leur naissance. Le Jury, n'ayant pas les moyens d'être suffisamment édifié pour se prononcer sur ce point, s'est borné à en renvoyer l'examen à la Société d'horticulture de Montreuil.

Indépendamment de tant de choses si intéressantes, on voyait encore avec plaisir, sur les murs des salles, de nombreux travaux artistiques ayant un rapport direct avec l'horticulture ; citons surtout les trente tableaux de fleurs et légumes de l'admirable Album Vilmorin, dont la fidélité d'exécution était appréciée par les praticiens. Sous les préaux et dans les cours rattachés à l'Exposition, on remarquait de très belles collections de céréales, racines de grande culture et de culture potagères, nombreuses collections de Pommes de terre, etc.

Une petite et intéressante Exposition spéciale avait même été annexée ; elle comprenait quelques tableaux de fleurs et de fruits fort bien traités, des statuettes, des vases, cache-pots, jardinières, encoignures et d'autres objets analogues provenant des maisons en renom de Paris.

Ln succès le plus heureux a couronné l'œuvre des habiles organisateurs de cette première et très brillante Exposition de la Société d'horticulture de Montreuil.

Les Epiphyllum et leur culture

PAR M. CHEVALLIER.

Parmi les plantes de serre froide qui se comportent bien dans les appartements, on peut signaler les *Epiphyllum*, de la famille des Cactées, qui se couvrent chaque année de fleurs curieuses et d'un aspect agréable. Celles-ci, comme l'indique le nom générique, se présentent à l'extrémité des branches en forme de frondes. Dans leur état naturel, les Epiphylles, qui sont des plantes épiphytes, émettent des racines à la base de chaque fronde, et celles-ci, se trouvant en contact avec la surface de la terre ou d'une branche d'arbre pourrie, comme dans leurs forêts natales, produisent des plantes qui à leur tour émettent de nouvelles frondes et de nouvelles fleurs. Voici comment on peut les cultiver :

Pour pouvoir arroser les Epiphylles l'hiver, sans danger de pourriture et aussi pour obtenir de belles têtes fleurissant abondamment, on les greffe sur d'autres Cactées qui végètent naturellement pendant l'hiver, c'est-à-dire à l'époque où les *Epiphyllum* émettent leurs fleurs.

Cette opération est fort délicate. De toutes les Cactées, dit PALMER, le *Pereskia aculeata* est sans contredit celui qui réunit au plus haut degré toutes les qualités requises.

La greffe se fait en fente, soit terminale pour former une tête, soit sur le côté du *Pereskia* pour en faire un cordon ou une plante à plusieurs têtes étagées. Dans un cas comme dans l'autre, on doit pratiquer la fente au-dessus d'une feuille, la faire avec une lame tranchante,

et ne pas entamer plus d'un quart de l'épaisseur de la tige.

Si la greffe doit être terminale, on coupe la tête du sujet à la hauteur voulue (40 à 45 centimètres) au-dessus d'une feuille, et on pratique la fente en commençant au-dessus de la feuille immédiatement inférieure. La longueur de cette fente ne doit pas s'étendre jusqu'à la feuille suivante qui est à supprimer, ainsi que tout rameau ou toute autre feuille.

On choisit pour greffe une fronde étroite et un peu charnue; on en trouve toujours plus ou moins sur une plante adulte; on peut même prendre une branche de frondes : celle formant tige sera étroite et un peu charnue; on lui enlève avec un couteau bien tranchant l'épiderme de chaque côté, sur une longueur analogue à la fente du Pereskia, en appuyant sur le couteau vers le talon de la fronde, de manière à terminer l'entaille en forme de coin, puis on enserre la fronde ainsi préparée dans la fente du sujet, et on ligature le tout de trois ou quatre tours de laine. Il est essentiel dé placer les plantes greffées à l'ombre, dans la serre, pendant au moins quinze jours; faute de prendre ce soin, elles se faneraient et périraient. Ces greffes atteignent rapidement des dimensions remarquables : les frondes retombent gracieusement vers la terre ornées de leurs charmantes fleurs en hiver et au printemps. Certaines de ces plantes atteignent de grandes dimensions; elles peuvent s'étendre jusqu'à 2 mètres de diamètre, et elles se couvrent d'un millier de fleurs éclatantes; il faut leur donner une certaine chaleur en hiver et des seringuages qui accélèrent la floraison.

La plupart de ces renseignements proviennent de la *Revue de l'horticulture belge.*

CALENDRIER HORTICOLE

Mois de DÉCEMBRE,

Jardin potager. — Les Artichauts peuvent encore, en décembre, être découverts pendant la journée, mais il faut avoir soin de les recouvrir le soir; on doublera la couverture de feuilles ou de litière en cas de fortes gelées. Pendant le mois de décembre, on se prépare à dresser et à mettre en état les couches pour la culture forcée des Melons. On plante en pleine terre les Choux pommés d'espèces précoces ; on ouvre, à cet effet, des rayons plus profonds que pour la plantation pendant la belle saison ; la surface des rayons qui regarde le midi est inclinée pour abriter le plant de Choux contre les vents violents du nord et contre les tourbillons de neige.

Le mois de décembre est le mois où il y a le plus à faire pour bien gouverner les plantes forcées sur couches, sous cloches et sous châssis. On favorise la fermentation du fumier des couches nouvellement montées, par une bonne couverture de paillassons étendue sur les châssis. Celles qui ne sont pas encore occupées restent couvertes jour et nuit, celles sur lesquelles les cultures forcées sont activées restent découvertes une partie de la journée et sont recouvertes le soir.

Les plants de Romaines repiqués en octobre et novembre sont rechangés, c'est-à-dire arrachés et transplantés sur de nouveaux ados. Cette fois, le plant ayant pris plus de force, on en repique un quart de moins sous

chaque cloche. Les premiers semis de Carottes hâtives sur couche se font dans la première quinzaine de décembre; quelques rangs de Laitues gotte pourront être plantés sur les mêmes couches. Quelques châssis son consacrés à la culture des Choux-fleurs, on n'en plante pas plus de huit par châssis; des Laitues occuperont le reste de la couche. Vers la fin de décembre, on sèmera la seconde saison de Carottes hâtives auxquelles on associera des Radis, on les sémera très clair. On continuera de planter des Romaines sous cloches et sous châssis; on fait alterner, dans les rangs, les Laitues et les Romaines; chaque châssis peut recevoir sept rangées de ces deux salades entremêlées à raison de 25 par rangée. Les cloches reçoivent chacune quatre Laitues et une Romaine. Les Fraisiers des quatre-saisons, que l'on a mis dans la serre à Ananas, réclament des arrosages fréquents, à mesure que les Fraises approchent de leur maturité.

On sème sur couche chaude la graine de Poireau qui doit donner du plant bon à repiquer en février.. — On montera la dernière couche à champignon.

Jardin fruitier. — Si la température le permet on continue les plantations qui n'auraient pu être achevées dans le mois précédent. On nettoie les arbres fruitiers de plein vent. Ce nettoyage consiste dans la suppression du bois mort, des gourmands qui auraient pu pousser dans le centre de l'arbre, le raclage des mousses et lichens. Si quelques branches l'emportent plus d'un côté que de l'autre, on les rabat suffisamment pour rétablir l'équilibre. On commence ou on continue la taille des Poiriers et des Pommiers, mais il faut avoir soin de suspendre ce travail si le temps se met au froid.

Arbres et arbustes d'ornement. — Pépinières. — Pour ce mois, les travaux à exécuter sont à peu près identiques à ceux indiqués au mois de novembre. En ce qui concerne les préparations de terrain consistant en labours et défoncements, on les activera pendant que le temps sera propice. On pourra même commencer, dans certaines localités favorablement situées, à faire les plantations en *pépinières*, sauf pour les espèces craignant le froid dans leur jeune âge.

En ce qui concerne la plantation en pépinières des arbres résineux ou Conifères en général, on se trouvera bien, pour en assurer la reprise, de déplanter avec toutes leurs racines et *avec grand soin* tous jeunes plants de Pinus, Abiès, Picea, Taxus, Juniperus, Cupressus, etc., et après avoir *habillé* très légèrement les racines et trié ces plants par forces et grosseur, les jauger avec soin dans une terre douce et bien saine et les laisser ainsi jusqu'au printemps, époque reconnue la plus propice pour la mise en place ou l'empotage de ces sortes de jeunes plantes ainsi préparées.

Quant aux plantations de toutes sortes à faire à demeure, on pourra les continuer autant que les gelées n'y mettront pas obstacle et que l'état du sol le permettra.

On aura à s'occuper de l'élagage ou taille des arbres et arbustes dans les parcs et jardins avant que de procéder aux labours qui en complètent la mise en état pour l'hiver.

La plantation des églantiers, destinés à former par la greffe des Rosiers à tiges, devra aussi être l'objet des soins du pépiniériste ou de l'amateur ; leur plantation, aussitôt leur arrivée de la forêt, n'en donnera qu'une reprise plus assurée, surtout si le terrain pour les recevoir a été convenablement préparé à l'avance. Dans le

cas d'impossibilité de les planter dès leur réception, on devra néanmoins, avec soin, procéder à l'habillage ou nettoyage des racines et de la tige et aussitôt appliquer, sur les plaies de la tige, une petite couche de cire à greffer ou d'onguent de Saint-Fiacre, puis les mettre en jauge couchés sur le sol de manière à les protéger plus facilement de couvertures, de litières ou autres en cas de surprise par la gelée.

On aura soin, dès les premiers jours de ce mois, de se tenir en mesure pour prendre tous les soins nécessaires à la préservation des plantes sensibles aux froids, tant en ce qui concerne celles en pleine terre qui les nécessiteraient que celles rentrées sous bâches ou châssis.

Pour les plantes sensibles au froid en pleine terre, on pourrait les garantir encore assez efficacement, à défaut de litière ou de feuilles, en amoncelant à leur base une certaine quantité de terre mise en forme de butte.

Le bouturage des espèces d'arbres, arbustes et arbrisseaux, susceptibles de souffrir de la gelée, devra se faire dès les premiers jours du mois afin d'opérer avec certitude de réussite; les premières fortes gelées pouvant atteindre les rameaux nécessaires, on devra, — les rameaux-boutures aussitôt coupés, — les mettre en jauge à l'abri de la gelée. Les boutures terminées, soit qu'on les plante de suite, soit qu'on les mette en jauge pour n'être plantées qu'au printemps, seraient à garantir par une couverture suffisante.

Quant aux plants à repiquer en pépinières, on continue à préparer, habiller et mettre en jauge les quantités et espèces nécessaires à la plantation du printemps (1).

(1) Les sous-commissions n'ont pas encore donné le complément des indications relatives aux travaux à exécuter en décembre.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

La Culture à l'américaine. — M. Dalrymple possède une propriété à Fargo, territoire de Dakota; elle a 72 kilomètres de long sur 16 kilomètres de large. Ce très grand terrain, sur lequel il a récolté 211,400 hectolitres de blé, est divisé en cinq portions de 6,000 acres, qui se trouvent subdivisées en trois sections attribuées à autant de contre-maîtres ou majors, chargés chacun de 2,000 acres. Sous les ordres de ce major, il y a trois compagnies commandées, chacune isolément, par un capitaine, et cultivant un terrain d'environ 666 acres. Chaque surintendant s'occupe de tout ce qui est relatif à sa récolte; il emmagasine ses produits à part, et il fait des rapports à M. Dalrymple, qui dirige et contrôle l'ensemble de la culture, en passant la majeure partie de son temps dans ses bureaux, à rechercher et à calculer ce qui pourrait produire les plus fortes rentrées avec le moins de dépenses. Les surintendants sont responsables de la conduite de leurs hommes et des soins à donner aux animaux, ainsi que du bon entretien des instruments et machines. Une véritable émulation existe entre ces surintendants. Ils luttent à qui produira la plus forte récolte. Quand commencent les labours, les hommes vont aux champs par compagnies sous les ordres de leur capitaine; celui-ci les conduit à cheval, et veille à ce que les travaux soient bien exécutés. Tout s'accomplit ainsi militairement.

Erratum. — Dans le dernier numéro du Journal, page 296, ligne 12, lisez : « on devra *délainer* », au lieu de « *délaisser.* »

SÉANCE DU 1er DÉCEMBRE 1881

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre du Secrétaire général de la Société d'Horticulture de Marseille, annonçant qu'une exposition aura lieu en cette ville dans la première quinzaine de mai, et envoyant des programmes de cette exposition ;

Une lettre du Secrétaire général de la Société des agriculteurs de France, demandant des renseignements sur l'ensilage du Maïs. A ce sujet, M. Polonceau fait savoir qu'il a cultivé le Maïs en grand sur la ferme du Trou-d'Enfer, et qu'il s'est toujours bien trouvé de l'emploi de ce fourrage ; il l'ensilait par un temps sec, avant que la gelée n'ait frappé les tiges, en mettant une couche de Maïs bien foncé, bien tassé, sur laquelle il répandait un peu de sel ; celui-ci n'étant pas cependant indispensable. La hauteur du fourrage ainsi tassé avait 2 mètres ; on le recouvrait non de paille ordinaire, mais de paille de Colza, moins sujette à pourrir, et on recou-

vrait le tout de terre. Le Maïs, ainsi ensilé, se conservait très bien, sauf parfois la partie supérieure, un peu altérée, mais dans une très faible épaisseur. Le Maïs, comme plante fourragère, rend de grands services à l'agriculture. Il y a lieu d'en propager la culture.

Présentation de Plantes.

M. Lacroix expose sur le bureau des Coleus de semis. M. le Président renvoie l'examen de ces plantes à MM. Truffaut père, Duru et Poirier. M. Truffaut, au nom de ses collègues, dit que parmi les dix-sept plantes présentées par M. Lacroix, la commission en a choisi sept très remarquables portant les n[os] 232, 283, 284, 286, 287, 289 et 295. Elles diffèrent de ce qui existe, tant par le développement des feuilles que par le coloris. La commission demande que des félicitations soient votées et une prime de première classe accordée à M. Lacroix, pour le récompenser de sa persévérance à faire des semis de Coleus. Les conclusions sont adoptées. M. le Président remet à M. Lacroix la prime qui vient de lui être décernée.

L'Exposition de 1882.

M. le Secrétaire général donne lecture du programme de l'Exposition de 1882. De l'adoption de ce programme, il résulte que la Société tiendra une exposition dans le parc de Versailles, du 18 au 21 mai. La distribution des récompenses aura lieu le dimanche 28 mai.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart, pour la lecture d'une note sur la Morelle tubéreuse ou Pomme de terre.

M. le Président remercie vivement notre zèlé Bibliothécaire adjoint de son intéressante communication.

Il est donné successivement lecture, par M. Billard, d'une note sur la culture du Gloxinia, et, par M. Deseine, du compte-rendu de la vingt-troisième session du Congrès pomologique de France. La lecture de ce dernier document suggère les observations suivantes, présentées par M. Chevallier : La Groseille Bertin et la Figue Dauphine ont été recommandées au Congrès par le Comité de pomologie de notre Société. Quant aux Poires Doyenné, Sieulle et grand Soleil, aux Pêches Chancelières et *Brugnon-Pitmaston's* orange, qualifiées fruits de deuxième ordre, M. Chevallier croit que le Congrès les a trop sévèrement jugées. Ce sont très souvent de bons fruits ; ce qu'on pourrait reprocher à la Pêche Chancelière, ce serait le peu de fertilité de l'arbre.

Pour ce qui se rapporte à la Pêche Amsden, recommandée par le Congrès, M. Chevallier ajoute que c'est un fruit à cultiver avec empressement. M. Hardy fait connaître, au sujet de cette Pêche, qui mûrit facilement à l'air libre, suivant les sols, du 20 juin au 10 juillet, qu'elle est cultivée sur une grande échelle comme fruit de plein vent, dans le sud-est et le sud de la France, et qu'elle fait déjà l'objet d'un commerce assez important avec l'Angleterre.

M. le Secrétaire général donne lecture, au nom de M. Duru fils, de deux notes : la première sur la culture forcée du Haricot, la deuxième sur la culture forcée des Carottes. Au sujet de cette dernière note, M. Truffaut père dit qu'il n'est pas nécessaire de mêler de la terre ordinaire au terreau dont est chargée la couche sur laquelle la Carotte est semée, pour obtenir celle-ci d'une couleur rouge ; la terre a le désavantage d'alourdir le

sol chaque fois qu'on fait suivre l'arrachage partiel de la Carotte de copieux arrosements. Pour avoir des Carottes rouges, il vaut mieux choisir les variétés les plus rouges possible, telles que la Carotte grelot, qui est courte, ronde, hâtive et très rouge; elle réussit fort bien dans un terrain pur.

Elections.

L'ordre du jour appelle la Société à procéder aux élections des membres du Bureau pour l'année 1882, et de quatre conseillers pour trois ans.

M. le Président invite à prendre place au bureau, en qualité de scrutateurs, M. le colonel de Linage et M. Pavard.

Le vote pour la présidence a lieu; le dépouillement du scrutin donne à M. de Boureuille 45 voix sur 50 votants. En conséquence, M. de Boureuille est proclamé Président de la Société pour l'année 1882. M. de Boureuille remercie vivement ses collègues de la marque d'estime et de confiance qu'ils veulent bien lui renouveler chaque année, en le réélisant président; il les prie de croire à tout son dévouement aux intérêts de la Société, ainsi qu'à ceux de l'horticulture tout entière du département. L'Assemblée accueille par des applaudissements répétés les paroles de M. le Président.

Sont successivement élus :

1er Vice-Président : M. Defurnes, par 44 voix sur 50 votants;

2e Vice-Président : M. Bertin père, par 45 voix sur 50 votants;

3e Vice-Président : M. de Montfleury, par 34 voix sur 50 votants;

4° Vice-Président : M. le colonel Meinadier, par 39 voix sur 50 votants ;

Secrétaire général : M. Hardy, par 49 voix sur 51 votants ;

Secrétaire général adjoint : M. A. Truffaut, par 45 voix sur 51 votants ;

Trésorier : M. Denevers, par 42 voix sur 48 votants ;

Trésorier adjoint : M. Léon Fleury, par 44 voix sur 50 votants ;

Bibliothécaire : M. Chevallier, par 38 voix sur 51 votants ;

Bibliothécaire adjoint : M. Victor Bart, par 45 voix sur 51 votants.

On passe à l'élection des quatre conseillers ; le dépouillement du scrutin donne les résultats suivants :

50 votants ; majorité absolue, 26.

M. Truffaut père obtient 46 suffrages ; M. Silvestre de Sacy, 36 ; M. Houlet, 29 ; M. Barré, 20 ; M. Baget, 15 ; M. Duru fils, 15 ; M. Pigier, 14 ; M. Duru père, 7 ; un grand nombre de membres, une ou deux voix.

MM. Truffaut père, Silvestre de Sacy et Houlet, ayant seuls obtenu la majorité absolue des suffrages, sont nommés conseillers pour une période de trois années, à partir du 1er janvier 1882. Il est nécessaire de procéder à un deuxième tour de scrutin ; M. Barré est élu par 21 voix contre 8 données à M. Baget et 7 à M. Duru fils. En conséquence, M. Barré est nommé conseiller pour une période de trois années.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VEGÉTAUX PRÉCIEUX

—

La Morelle tubéreuse ou Pomme de terre. Sa vulgarisation.

La Morelle tubéreuse, *solanum tuberosum*, à laquelle on a donné le nom assez impropre de Pomme de terre, appartient à la grande famille des solanacées.

L'abondance des tubercules extrêmement nutritifs que cette plante produit dans le sol, la fait classer au nombre des végétaux les plus précieux.

De temps immémorial, la Morelle tubéreuse avait été largement cultivée dans les territoires un peu élevés de la Colombie et dans d'autres contrées de l'Amérique méridionale, notamment au Pérou. Elle formait l'aliment principal des habitants de ces pays lointains.

Son introduction en Europe paraît ne remonter qu'à environ trois siècles ; mais c'est seulement à une époque relativement récente qu'on en a propagé la culture et que ses tubercules ont été acceptés comme fournissant une substance alimentaire de premier ordre.

Des préjugés populaires entravèrent longtemps la vulgarisation de la Pomme de terre. On la regardait comme nuisible à la santé, donnant la fièvre et pouvant

même engendrer la lèpre. Ce n'est que vers la fin du XVIIIe siècle qu'un homme devenu célèbre et déclaré à juste titre bienfaiteur de l'humanité, vit couronner du plus brillant succès les généreux efforts auxquels il se livra pour faire entrer dans l'alimentation publique un produit végétal considéré par lui, avec tant de clairvoyance et de sagesse, comme destiné à rendre les plus importants services. Cet homme était Parmentier.

Originaire de la Picardie, Parmentier avait 20 ans lorsqu'en 1757 on l'attacha à l'armée comme élève pharmacien ; il fut fait plusieurs fois prisonnier dans la guerre de Hanovre. Pendant l'une de ces captivités, ses geôliers lui donnèrent pour toute nourriture des Pommes de terre, regardées alors comme ne pouvant être utilisées que pour les bestiaux et les prisonniers.

Après son retour en France à la fin de la guerre, Parmentier s'occupa, avec une ardeur infatigable, à vulgariser la culture et l'emploi de la Pomme de terre; mais c'était au fond de sa prison allemande que Parmentier avait conçu la première pensée du bienfait qui devait l'immortaliser.

On connaît sa grande expérimentation de la plaine des Sablons, aux environs de Paris. Permettez-moi de la rappeler en quelques mots. Pour frapper l'imagination des Parisiens, Parmentier sollicite et obtient du roi Louis XVI cinquante arpents de terres tout à fait stériles, situés dans cette plaine de sable et de gravier, et il y fait hardiment une grande plantation de Morelles tubéreuses.

On se moquait beaucoup de cette singulière entreprise, généralement traitée de folie. Cependant la végétation apparaît, les fleurs se forment et les tubercules sont bientôt sur le point d'atteindre leur maturité. C'est

alors que Parmentier demande au roi de faire garder son champ pour le garantir contre les déprédations dont personne ne se souciait avant l'adoption de la mesure. Des soldats de garde sont placés durant le jour, mais retirés le soir. Lorsqu'on les voit en faction autour du champ, ils excitent, au plus haut degré, la curiosité et les désirs de la foule attirée par une circonstance si peu ordinaire. Et, comme Parmentier le voulait et l'avait très judicieusement pressenti, les visiteurs profitent du départ des soldats de garde pour enlever ses Pommes de terre et en faire leur profit. L'ingénieux stratagème ainsi employé avait parfaitement réussi et l'excellent Parmentier en demeurait bien heureux.

Les variétés de Pommes de terre actuellement acquises sont devenues presque innombrables. Cela est d'autant plus remarquable que leur culture n'est pratiquée dans notre pays que depuis l'expérimentation décisive de Parmentier. De nos jours, la récolte annuelle des Pommes de terre s'élève, pour la France seulement, à plus de 80 millions d'hectolitres.

François de Neufchâteau, ministre de l'intérieur et agronome distingué, avait proposé de donner à la Morelle tubéreuse le nom de *Parmentière*. C'eût été un moyen assuré de perpétuer dans la mémoire des générations futures le souvenir de Parmentier. Cette juste proposition n'a pu prévaloir contre l'ignorance et la routine.

La XXIIIe session du Congrès pomologique de France et l'Exposition d'horticulture d'Orléans.

Compte rendu par M. DESEINE.

Pour représenter notre Société au Congrès pomologique de France, dont la XXIII[e] session se tenait à Orléans, du 14 au 19 septembre 1881, vous avez bien voulu me déléguer.

Je me suis rendu à Orléans au jour indiqué pour l'ouverture de la session, qui a eu lieu sous la présidence de M. le maire de la ville.

Le Bureau était ainsi composé :

Président : M. Ferdinand Jamin, de Bourg-la-Reine. Vice-Présidents : MM. Luizet, de Lyon ; Doumet, de Moulins, et Glady, de Bordeaux. — Secrétaires : MM. Baltet, de Troyes ; Dauvesse, d'Orléans ; Michelin, de Paris ; Delaire, d'Orléans. — Secrétaire général, M. Cusin, de Lyon.

M. Jamin a rappelé le but et l'utilité du Congrès, en invitant les membres de ce Congrès à former deux commissions, dont l'une serait chargée de la dégustation des Fruits admis à l'étude dans les précédentes sessions, pour en faire un rapport au Congrès réuni en assemblée générale ; l'autre s'occuperait de la révision de tous les Fruits admis au Catalogue jusqu'à ce jour.

C'est dans celle-ci que s'est placé votre délégué.

Voici le résultat du travail des commissions, qui a été adopté par le Congrès :

Fruits admis définitivement.

Groseilles. — Hâtive de Bertin, — Victoria.

Figue. — Dauphine.

Pêches. — Amsden, fruit très hâtif et très recommandé, maturité fin juin ; — Pourprée tardive.

Poires. — Bergamotte Hertrich (juillet), — Jules Guyot (août), — Marguerite Marillat (fin août).

Fruits admis à l'étude.

Pêches. — Michelin, — Princesse de Galles, — Belle Conquête, — Prince de Galles, — Pêcher nain Haubinel, — Belle de Toulouse, — Jaune de Barsac (fruit pour haute tige), — Clémence Isaure (fruit pour haute tige), — Alexis Lepère, — Nectarine Victoria.

Abricot. — Chancelier.

Cerises. — Bigarreau de Trie.

Prunes. — Reine Claude de Schwyler.

Fruits ayant été admis par le Congrès dans ses précédentes sessions, et reconnus depuis de seconde qualité.

La commission dont je faisais partie avait demandé la suppression complète dans le Catalogue du Congrès de tous ces Fruits ; mais l'assemblée générale n'ayant pas voulu revenir sur ses précédentes décisions, a néanmoins admis que ces Fruits seraient qualifiés de *second ordre* et figureraient sur une liste à part à la fin du Catalogue, qui sera publié cette année.

Poires. — Ananas, — Arbre courbé, — Belle sans pépin, — Bellissime d'hiver, — Bergamotte d'Angleterre, — Bergamotte de Parthenay, — Bergamotte Sylvange, — Bési de Saint-Vaast, — Beurré Beauchamp,

— Beurré Boisbunel, — Beurré Bretonneau, — Beurré Burnicq, — Beurré Curtet, — Beurré Delfosse, — Beurré Dilly, — Beurré Duval, — Beurré Luizet, — Gros Blanquet, — Bon-Chrétien d'Espagne, — Calebasse Tougard, — Castelline, — Colmar, — Columbia, — Comte de Flandres, — des Deux-Sœurs, — Dix, — Doyenné de Bordeaux, — Doyenné Defays, — Doyenné Sieulle, — Duc de Nemours, — Espérine, — Frédéric de Wurtemberg, — Général Tottleben, — Grand Soleil, — Jaminette, — Léon Leclerc de Laval, — Lucie Audusson, — Madame Elisa, — Madame Millet, — Marie Parent, — Passe-Colmar François, — Poire-Pêche, — Prince Albert, — Princesse Charlotte, — Professeur Dubreuil, — Rousselet d'Esperen, — Royale d'hiver, — Saint-Germain Vauquelin, — Souvenir Fâvre, — Souvenir d'Hortelès père, — Virgouleuse.

Pommes. — De Cantorbéry, — Violette des Quatre-Goûts, — Hughe's Golden Pippinn.

Pêches. — Chancelière, — Double de Troyes, — Tardive d'Oullins, — Pitmaston's orange, — Stanwick.

Abricots. — Angoumois, — d'Oullins, — Mexico, — Précoce.

Prunes. — Bleue de Belgique, — Dame Aubert, — Decaisne, — de Pontbriant, — Drap-d'Or d'Esperen, — Jaune hâtive, — Reine Claude d'Oullins, — Washington.

Cerises. — Bigarreau de Septembre, — Guigne blanche, — Cerise à trochets, — Griotte d'Allemagne.

Figues. — Boujassotte grise, — Gourreau noir.

Raisins. — Chasselas Coulard, — Corinthe blanc, — Gros Damas noir, — Gros Grômier, — Malvoisie de Sitjes.

Avant de clore ses sessions, le Congrès décerne chaque année une médaille d'or à celui de ses membres qui a rendu le plus de services à la Pomologie. Par un

vote unanime, cette haute récompense a été donnée à M. Ferdinand Jamin, horticulteur à Bourg-la-Reine président de la session.

A l'occasion du Congrès, et pour faciliter l'étude des Fruits, la Société d'horticulture d'Orléans avait organisé une Exposition automnale, à laquelle étaient invités à prendre part tous les horticulteurs et amateurs, et particulièrement les membres de la Société. A cet appel avaient répondu un grand nombre d'exposants qui ont largement contribué par leurs apports à la beauté de cette Exposition.

Les lots les plus méritants, qui ont obtenu les plus hautes récompenses, sont ceux de :

M. Besson, de Marseille, médaille d'or de M. le Ministre de l'agriculture, pour l'ensemble de sa belle et importante exposition de Raisins et Fruits variés. — M. Lanson-Rigault, d'Orléans, médaille d'or, pour sa belle collection de Poires. — M. Dietsch, d'Orléans, médaille d'or, pour ses beaux Fruits. — M. Vigneron, d'Orléans, médaille d'or, pour une collection de Pêches et un lot de Roses coupées. — M. Feucher, d'Orléans, médaille d'or, pour ses belles Plantes de serre. —M. Salomon, de Thomery, médaille d'or, pour ses superbes Raisins. — M. Paillet, horticulteur à Fontenay, médaille de vermeil, pour sa collection de Pommes de terre. — M. Baltet, de Troyes, médaille de vermeil, collection de Dahlias et Zinnias à fleurs doubles.

Beaucoup d'autres lots de Fruits, aussi très méritants, ont été primés de médailles.

Cette Exposition, presque entièrement composée de lots de Fruifs, a été d'une grande utilité pour les travaux du Congrès.

Culture du Gloxinia

PAR M. BILLARD.

Première année.

Semis. — Les semis se font, du 1er au 15 du mois de janvier, dans des terrines bien drainées, remplies de terre de bruyère légèrement pressée, en laissant un vide de deux centimètres au bord ; il faut égaliser la terre avec la main et semer les graines sur la surface, sans les recouvrir. Ces graines sont tellement fines que les bassinages suffisent pour les enterrer.

Ce procédé m'a donné de bons résultats (on l'emploie aussi pour tous les semis de Begonia). On recouvre les terrines d'une feuille de verre, coupée suivant la dimension de ces terrines ; ce verre est essuyé et retourné chaque jour. Les terrines sont placées sur la bâche de la serre chaude ou de la serre à multiplication. On bassine suivant les besoins. Lorsque les semis ont développé leurs cotylédons, on procède au repiquage dans d'autres terrines remplies de terre de bruyère, en laissant un intervalle de deux centimètres entre chaque plant, et on les place sur les tablettes de la serre, le plus près possible du vitrage de cette serre. On ombre, suivant les besoins, par l'emploi du blanc d'Espagne qui a été préparé avec un peu d'huile de lin, ou par l'emploi d'une couche de colle; cela vaut mieux que de mettre des claies, qui donnent un ombrage irrégulier et, par suite, une végétation et une floraison imparfaites.

Dans les premiers jours d'avril, le plant sera de nou-

veau repiqué de la même manière que la première fois, mais il sera plus espacé après mélange de la terre de bruyère avec un quart de terreau de feuilles pnr qui ne devra pas être trop consommé.

Vers le 20 mai, on fait une couche de moitié fumier et moitié feuilles d'environ $0^m,35$ d'épaisseur ; on recouvre le tout de vieux fumier de couche à Champignons (1) ; on place les coffres ; on charge la couche d'un mélange de deux tiers de terre de bruyère concassée et d'un tiers de terreau de feuilles, comme il est dit ci-dessus, sur une hauteur de $0^m,15$. On repique le plant, en l'espaçant cette fois de $0^m,15$ à $0^m,20$ en tous sens. On paille, s'il le faut, avec du fumier de vieille couche à Champignons. On recouvre le tout de châssis. On bassine et on donne de l'air, suivant le besoin. On ombre, comme il est dit ci-dessus.

La floraison commence dans les premiers jours de juillet, ce qui permet de rempoter quelques plantes ; mais il vaut mieux s'en abstenir. Les bulbes deviendront toujours plus belles si on ne les déplante pas. Aussitôt que les plantes cessent de végéter, on modère les arrosages jusqu'à ce qu'on les cesse définitivement.

Les bulbes seront récoltées à la fin d'octobre et mises dans un endroit sec, abrité du froid ; on conservera leurs racines jusqu'à la mise en végétation.

Deuxième année.

Les bulbes provenant des semis de l'année précédente seront mises en végétation, depuis février jusqu'aux premiers jours d'avril, soit en serre chaude, soit sur couche, dans des godets de $0^m,07$ à $0^m,09$, et lorsque celles-ci

(1) Le fumier de vieilles couches à champignons n'est pas absolument indispensable pour obtenir de bons résultats.

auront développé quelques feuilles, on les rempotera dans des pots de $0^m,12$ à $0^m,16$, contenant deux tiers de terre de bruyère et un tiers de terreau de feuilles, comme cela a déjà été expliqué. Ces plantes seront placées soit sur la bâche de la serre chaude, soit sur couche, aérées et bassinées suivant les besoins et ombrées par les moyens indiqués. Plus tard, ces plantes pourront servir à garnir la serre tempérée et les appartements.

Dès que les plantes entrent en fleurs, il faut cesser les bassinages. On continuera à mouiller le feuillage seulement avec le goulot de l'arrosoir. Cependant, on n'oubliera jamais que l'ombrage et les nombreux bassinages sont deux moyens pour obtenir une bonne végétation.

L'eau de rivière et l'eau de pluie sont excellentes pour les Gloxinia, mais si l'on n'avait que de l'eau plus ou moins calcaire, il faudrait avant de s'en servir la déposer dans un tonneau non enterré et placé dans un endroit aéré et chaud, au moins cinq jours à l'avance.

C'est en procédant ainsi que j'ai obtenu des plantes d'un an de semis, ayant de vingt à trente fleurs, avec des feuilles de $0^m,18$ à $0^m,32$ de longueur.

Culture forcée du Haricot et des Carottes

PAR M. DURU FILS.

Premièrement : *le Haricot.*

On sème vers le 15 janvier, sur couche et sous châssis, des Haricots nains de Hollande, ou le noir de Belgique, que l'on repique sur couche et sous châssis, aussitôt que les cotylédons sont suffisamment développés. (Beaucoup de jardiniers ne pratiquent pas ce repiquage,

je conseille, néanmoins, de ne pas le négliger, car les Haricots qui ont été repiqués viennent beaucoup moins hauts et produisent davantage.) Dans la seconde quinzaine de janvier, on prépare une couche d'environ $0^m,50$ à $0^m,60$ d'épaisseur, dont la chaleur doit être de 20 à 25 degrés centigrades; on pose les coffres dessus, puis on la charge de $0^m,15$ à $0^m,18$ de terre légère. Quand ces dispositions sont terminées, on trace quatre rangs par coffre ; le premier à $0^m,40$ du haut du coffre, et les autres à une distance égale entre eux, et l'on plante les Haricots à $0^m,15$ de distance sur la ligne. Pendant la nuit, on couvre les châssis avec des paillassons; on donne de l'air toutes les fois que la température le permet, principalement à l'époque de la floraison ; à cette époque, si la température est sèche, on donne de fréquents bassinages, afin d'empêcher les fleurs de couler; on remanie les réchauds de temps à autre, afin d'entretenir dans la couche la chaleur nécessaire. On aura soin d'enlever les feuilles jaunes et tout ce qui pourrait donner de l'humidité et occasionner la pourriture. On exhaussera les coffres toutes les fois que le besoin l'exigera, et on rechargera les sentiers, afin de concentrer la chaleur sous les châssis. C'est dans la seconde quinzaine de mars, environ six semaines après le semis, que l'on commence à cueuillir des Haricots.

On peut faire avec avantage l'application du chauffage par le thermosiphon à la culture des Haricots sous châssis; dans ce cas, on peut semer dès la fin de novembre ; mais, comme à cette époque, il y a souvent insuffisance de lumière solaire, ce qui est très défavorable aux Haricots, on fera mieux de ne commencer ce genre de culture que dans la seconde quinzaine de décembre. Lorsque le plant est bon à repiquer, on établit

une couche très mince, dans le but de garantir les Haricots de l'humidité du sol, puis on fait circuler les tuyaux de l'appareil au-dessus de la couche ; on entretient une chaleur moyenne de 15 à 20 degrés centigrades sous les châssis, et, comme ce chauffage peut se régler à volonté, on découvre tous les jours, sans avoir égard à l'état de la température; on donne de l'air aussi souvent que cela est nécessaire, ce qui contribue au succès. Avec ce mode de culture, on commence à cueillir des Haricots dans la première quinzaine de février. — On cultive les Haricots de cette manière jusqu'à la fin de mars. En avril, on sème encore sur couche, mais on repique en pleine terre et sous cloche ; on repique trois Haricots sous cloche ; au bout de quelques jours, on commence à donner de l'air, puis on enlève les cloches lorsque les gelées ne sont plus à craindre et que la température est favorable. On peut employer soit des cloches, soit des châssis, pour ce mode de culture.

Les Haricots sont souvent attaqués par la *Grise* ; il est très difficile de détruire cet insecte, qui se place sous les feuilles des plantes qu'il attaque. Il est presque impossible de l'atteindre ; pour le détruire, on ne peut guère employer que les arrosements animalisés et de fréquents bassinages.

Deuxièmement : *les Carottes.*

On emploie, pour ce genre de culture, la variété connue sous le nom de *Carottes courtes à châssis.* Dans les premiers jours de décembre, on prépare une couche de 35 à 40 centimètres d'épaisseur, dont la chaleur doit être de 15 à 20 degrés centigrades ; on place les coffres, puis on charge la couche d'environ 15 centimètres de terreau mêlé de bonne terre ; de cette manière, on obtient des

Carottes beaucoup plus rouges que dans du terreau pur. Si la température n'est pas trop rigoureuse, on pourra ne pas remplir les sentiers jusqu'en haut des coffres. Lorsque la chaleur de la couche est favorable, on sème la Carotte à raison de 10 grammes par coffre de deux châssis, et aussitôt le semis fait, on plante sept rangs de Laitue gotte petite noire par coffre.

Ces Laitues pomment en janvier. Après leur récolte, on étend un peu de terreau sur la place qu'elles occupaient, et cela afin de rechausser les Carottes, et si le temps est sec, on donnera un léger bassinage. Quand le semis se développe bien, on remanie les réchauds en y ajoutant un peu de fumier neuf, on les élève alors de toute la hauteur des coffres, afin d'entretenir la chaleur de la couche. — Dans les premiers jours de janvier, on fait une seconde saison de Carottes ; on pourra tenir la couche un peu moins forte et cette fois, au lieu d'y repiquer de la Laitue, on y plantera deux rangs de Choux-fleurs, ou bien on y fera un semis de Radis. On commence à récolter les premières Carottes dans la première quinzaine d'avril. On pourra enlever dans la seconde quinzaine de mars les châssis qui couvrent les Carottes pour s'en servir à d'autres cultures.

En février et mars, on sème encore des Carottes sur couche, mais à l'air libre ; seulement on pourra, au besoin, les protéger du froid et de l'humidité par des paillassons, que l'on étend sur deux rangs de gaulettes fixées sur des petits piquets enfoncés dans la couche

Les Carottes semées sur couche en février et mars succèdent à celles semées en décembre et janvier, et elles permettent d'attendre les produits de la pleine terre.

CALENDRIER HORTICOLE

Complément pour les mois d'Octobre, de Novembre et de Décembre.

OCTOBRE.

Plantes d'ornement de pleine terre. — Dans le mois d'octobre, si les nuits ne sont pas trop froides ni humides, les fleurs sont encore très abondantes. Les plates-bandes et corbeilles sont dans toute leur beauté. Les plantes à feuillage ont atteint leur maximum de développement.

Sont en pleine fleur : les Anémones du Japon (Honorine Joubert), les Asters variés, Bégonias discolor, Ascotiensis, Diviliana, Weltoniensis, et les bulbeux, qui sont plus beaux que par les chaleurs de juillet et d'août : les Abutilons variés, Cassias, Daturas, Dahlias, Coréopsis, Cobæas, Plumbago, Œnothères, Eupatoires, Glaïeuls, Résédas, Immortelles annuelles, Chrysanthèmes de l'Inde et du Japon, Muffliers, Pentstemons, Stevias, Véroniques, Salvias splendens et fulgens, et toutes les Roses remontantes, principalement les Roses thé.

Dans les jardins où la floriculture est soignée, pour renouveler les plantes dans les massifs et corbeilles, quand elles ont passé fleurs, ou lorsqu'elles sont épuisées par la floraison de l'été, celles-ci sont remplacées par d'autres plantes cultivées en pépinière d'attente,

telles que les Salvias splendens, Stevias variés, Chrysanthèmes de l'Inde, Véroniques, Begonia bulbeux (semis de l'année), qui doivent être à cette époque dans toute leur beauté, ainsi que beaucoup d'autres plantes cultivées dans le même but.

Par un jour de beau temps, on passe le cylindre sur les gazons, pour raffermir le sol soulevé par les vers.

Comme fleurs coupées pour les appartements, on a des Asters, Asclepias curassavica, Campanules d'automne, Anémones du Japon, Œnothères variés, Glaïeuls variés, Gypsophylla elegans, Immortelles, Stevias, Pentstemons, Salvias, Héliotropes, Résédas, Statices, Zinnias, Soucis doubles, Lavatères, et toutes les Roses.

Pour les garnitures des jardinières dans les appartements, autres que les plantes à feuillages, on a les plantes fleuries suivantes, qui ont été cultivées ou mises en pots quelque temps avant de les utiliser : plusieurs variétés de Begonias à fleurs, les Pervenches, Chrysanthèmes, Eupatoires, Anémones, Héliotropes, Abutilons, Réséda, Sedum Sieboldii, Reines-Marguerites (semées en juin), Œillets remontants.

En serre ou sous châssis, on a déjà des Primevères de la Chine, des Geranium zonale, Nægélia, Imantophyllum, Hibiscus de Chine. On peut faire de très belles garnitures avec toutes ces plantes jointes aux plantes à feuillages servant de fond ou bordure telles que Dracæna variés, Palmiers et Cycadées, Aspidistras, Aralias, Phormium, Ficus, Pandanus, Broméliacées, Fougères, Lycopodes, Cyperus, ainsi que beaucoup d'autres. Pour l'emploi de ces plantes, il est nécessaire de mettre celles de serre tempérée au froid dans les appartements les moins chauffés, ainsi que les plantes à feuillage panaché, de couleurs vives, telles que rouge, rose, etc.;

elles doivent être disposées, pour produire tout leur effet, sur des fonds blancs, être accompagnées de plantes à feuillage vert, et placées le plus possible à la lumière.

Les plantes panachées de blanc ou de jaune peuvent être un peu à l'obscurité, sur des fonds sombres ; toutes pour leur conservation doivent être tenues propres et convenablement arrosées. Les Ficus seront plutôt maintenus secs que trop mouillés ; les Palmiers, Lycopodes, Fougères, plutôt humides que secs. Les doublures de vases en zinc, qui garnissent intérieurement les jardinières, doivent être percées pour l'écoulement de l'eau. Une des meilleures plantes pour garnir les endroits où il n'y a pas de lumière suffisante ni d'air, c'est l'Aucuba, qui résiste très longtemps, ainsi que les Carex et certaines Fougères.

Travaux à exécuter. — On doit s'occuper de finir les rempotages de toutes les plantes bouturées le mois précédent, pour faire les garnitures du jardin. Au printemps, avant que le froid ou les temps pluvieux n'arrivent, il faut rentrer en serre toutes les plantes choisies pour être mises en pleine lumière ; il s'agit des plus difficiles à conserver ; les autres sont seulement placées sous châssis.

On bouture à froid, au pied d'un mur, sous cloches et dans une terre très sableuse, les Calcéolaires rugosa et toutes les variétés sous ligneuses ; les Pentstemons ainsi que les boutures de Rosiers que l'on laisse passer l'hiver sous cloche, où ils forment leur bourrelet, et que l'on met en pots en mars ou avril.

On rempote les Calcéolaires hybrides dans du terreau de feuille mélangé à un tiers de terre franche sableuse.

On rempote les marcottes d'Œillets ainsi que les Ci-

néraires qui ne l'ont pas été le mois précédent. Il faut les mettre sous châssis, car ils sont sensibles à la gelée. On apporte en serre les Primevères déjà en fleurs. On met en pots, pour les rentrer successivement, les plantes que l'on veut conserver, à retirer du jardin d'agrément; on commence par les plus sensibles au froid.

C'est aussi le moment de rentrer les plantes préparées en vue de prolonger leur floraison en serre ou de les faire fleurir pendant l'hiver; tels sont les Résédas semés en août, les forts pieds d'Héliotropes rempotés en septembre, les Abutilons, les Eupatoires à feuilles molles, Stevias, Chrysanthèmes de l'Inde, Salvias splendens et fulgens, Hibiscus sinensiés, Véroniques, Lopezias, Anthemis, Œillets remontants, ainsi que des Geraniums à fleurs doubles en fort pieds, rempotés en août, tenus à 10 ou 12 degrés de chaleur, et qui donneront une abondante floraison jusqu'en janvier; divers Begonia, tels que lucida, Laperousii, Schmitii, diviliana, ascotiensis. C'est aussi le moment de mettre les châssis sur les Rosiers disposés en planches de la largeur des coffres et leur faire des acots de fumier ou feuilles, quand le froid arrive. On a des Roses jusqu'en janvier, en traitant de cette façon certaines variétés, telles que le Souvenir de la Malmaison, le Maréchal Niel, la Gloire de Dijon, Homère, la Perle des jardins, la Perle de Lyon, la France, ainsi que beaucoup de thés, tous francs de pieds ou greffés ras de terre.

C'est aussi le moment de rempoter les Hotéias que l'on veut forcer, ainsi que les Tulipes et Jacinthes, Narcisses, Crocus, Iris d'Angleterre et d'Espagne. Pour tout ce qui n'a pas éte mis en pot en septembre, on dispose les pots au pied d'un mur, recouverts de 10 centimètres de terre, ce qui fait développer les racines

avant la hampe à fleurs. S'il vient de fortes gelées, on recouvre de litière, afin de pouvoir prendre les plantes que l'on voudra forcer selon les besoins. On commencera par les plus hâtives, telles que Jacinthes romaines, Tulipes, Duc de Thol rouge, etc., etc.

NOVEMBRE

Plantes d'ornement de pleine terre. — Dans ce mois, les fleurs deviennent rares à la pleine terre. Si les premières gelées ne sont pas encore venues en détruire la plus grande partie, les nuits longues et froides et les pluies, qui souvent dans cette saison arrêtent la végétation, font pourrir la plus grande partie des fleurs avant qu'elles soient épanouies, à l'exception des Chrysanthèmes, des Roses bengales, de quelques Asters, Résédas, Hellébore, Capucines, Violettes, Pâquerettes, Pensées semées de bonne heure et Giroflées jaunes brunes hâtives.

Si les fleurs sont rares au jardin pour les garnitures d'appartements, les serres doivent en être bien fournies. On a les Cinéraires, Primevères de Chine semées fin d'avril et cultivées l'été au nord d'un mur, les Jacinthes romaines forcées, divers Begonias, des Héliotropes, Résédas, Abutilons, Œillets remontants, Geranium zonale à fleurs doubles, Bruyères, Tubéreuses doubles, Véroniques, Nægelia, Aphilandra, Anthemis, Chrysanthèmes, Eupatoires à feuilles molles, Hibiscus de Chine, Salvias, Cassia floribunda, Cypripedium insigne qui est des plus faciles à cultiver en serre tempérée l'hiver, et en été dehors à mi-ombre, les Roses abritées par des châssis. De toutes ces plantes, jointes aux plantes à feuillages dont on dispose, on fait de très belles garnitures d'ap-

partements; on ajoute aux fleurs coupées celles des Lilas que l'on peut avoir à partir d'octobre. En arrachant les touffes en motte dans le mois de septembre et en les laissant sécher sur la terre, on arrête la sève. Elles souffrent ainsi, mais la réaction se fait mieux que si elles étaient mises en serre immédiatement après l'arrachage.

Toutes les parties de la serre chaude sont bonnes pour forcer le Lilas. Dessous les bâches et gradins, ou à la lumière, les fleurs se développent et deviennent aussi blanches à un endroit qu'à l'autre parce que c'est la chaleur de la serre, sans air, qui blanchit le Lilas.

Travaux à exécuter. — Dans un jardin bien entretenu on a beaucoup de travaux à faire en ce mois, on ramasse les feuilles et on arrache toutes les plantes qui ont passé fleurs. On laboure les corbeilles et les plates-bandes des massifs boisés, pour planter les Tulipes, Jacinthes, Crocus, Narcisses, Jonquilles, Pensées, Alysses, Arabis verna, Pâquerettes, Silènes, Myosotis, Giroflées jaunes, ainsi que toutes les plantes bisannuelles et vivaces dont on dispose pour l'ornement du jardin d'agrément afin d'obtenir leur floraison au printemps ou en été. En faisant ainsi les plantations en novembre, au lieu de les faire au printemps, on obtient des fleurs plus belles.

On fait l'élagage et on coupe le bois mort des massifs. Dans les terrains sains on remplace les arbres et arbustes qui manquent, à l'exception des Conifères qu'il est préférable de planter en octobre ou avril. Quand les feuilles sont entièrement tombées on commence les labours des massifs.

C'est aussi le moment le plus favorable pout retourner les gazons que l'on veut renouveler, ce qui devient né-

cessaire quand ils sont épuises par les racines des arbres trop nombreux sur les pelouses; si ces racines tont mourir le gazon en courant à la surface de la terre, un bon défonçage est indispensable.

Mais si ce cas n'existe pas et si l'on ne veut pas changer la forme du gazon et le vallonnement de la pelouse, avec moins de frais et de travail, on aura des gazons plus beaux et plus durables en enlevant la mousse et les mauvaises herbes.

Si les bords sont trop élevés au-dessus du sol des allées par les découpages que l'on fait après chaque tonte, on les baisse avec une batte ou pilon pour les faire revenir à la hauteur voulue. Quand les premières gelées sans neige sont assez fortes pour affermir le sol et permettre de rouler la brouette, on y dépose une brouettée de terre franche pour quatre à six mètres superficiels et on l'étale bien au premier dégel, les mottes s'émiettent, il n'y a plus qu'un coup de râteau à donner en février ou mars, en semant un peu de graine, si les gazons étaient par trop dégarnis, et à passer le cylindre quand ce nouveau gazon est levé.

On met en serre, sous bâches, en orangerie, ou cellier, mais toujours sainement et à l'abri des gelées, les plantes bulbeuses arrachées de la pleine terre; il serait bon de ne pas retirer par trop la terre adhérente aux racines et d'enterrer dans du sable les bulbes des plantes dont la période de végétation n'est pas assez avancée, car pour certaines plantes les bulbes pourrissent, si elles sont mises brusquement d'une belle végétation à un repos absolu. Toutes les plantes à arôme ont besoin d'être enterrées dans du sable.

On met en pots, si on ne l'a pas fait le mois précédent, les Giroflées quarantaines. Le soin des serres exige

une grande surveillance pour la propreté qui maintient la santé des plantes. On ménage les arrosements à celles qui sont dans leur période de repos; on commence à forcer les Tulipes Duc de Thol rouges, les Crocus et Muguets selon les besoins, ainsi que des Lilas et des Azalées hâtives pour continuer à avoir des fleurs de ces diverses plantes pour pouvoir les renouveler tous les huit jours.

DÉCEMBRE.

Plantes d'ornement de pleine terre. — Ce mois est celui où les fleurs sont rares. A la pleine terre, il n'y a que les Hellébores et les Violettes qui fleurissent quand la neige ne couvre pas la terre, mais la serre continue à fournir les fleurs pour garnir les appartements. Sur les plantes rentrées fin d'octobre, il reste encore les Chrysanthèmes, Héliotropes, Begonias divers, Andromèdes, Quarantaines, Epacris, Violettes, Véroniques, Coronilles, Bruyères, Salvias, Nægélias, Gesnérias, Cyclamens, Primevères, Cinéraires, ainsi que celles forcées ou avancées, telles que Azaleas, Tulipes, Jacinthes, Muguets, Lilas, Camélias, Aphelandras, Broméliacées, plusieurs Orchidées et toutes les plantes à feuillage qui forment le fond des jardinières dans les appartements.

On continue à mettre, selon les besoins, au forçage, diverses plantes, en ne perdant pas de vue ce que fait la nature pour la floraison du printemps, car si plusieurs de ces plantes étaient soumises tout d'un coup à une trop grande chaleur, ce brusque changement ferait avorter les boutons à fleurs, et le succès serait incomplet. C'est par la pratique qu'on arrive à donner le traitement convenable à chaque plante.

On met des Boules-de-Neige, Staphyllea, Colchica, Deutzia gracilis, Muguets, Tulipes, Jacinthes, Crocus, Narcisses, Camélias, Azalea, Spirea, plusieurs Rosiers, des Lilas, Rhododendrons (de variétés hâtives), Azalea mollis et d'Amérique, dont plusieurs à fleurs odorantes sont très faciles à forcer.

On commence à faire certains semis en serre tempérée, chauffée de 10 à 15 degrés ; à cette époque, d'autres semis ne réussiraient pas à une trop haute température. Les Begonia bulbeux semperflorens et autres, les Lobelias, Petunias, Gloxinias, Verveines peuvent être semées, mais en petite quantité, car la meilleure époque est janvier et février pour la majeure partie de ces plantes.

Dans les serres, il faut s'occuper à nettoyer les feuilles des Camélias et toutes les plantes qui en ont besoin ; on donne de l'air, autant que le temps le permet, aux serres tempérées, orangeries et aux bâches ; on ménage toujours les arrosements aux plantes qui ne poussent pas ; on a soin d'enlever la moisissure à mesure qu'elle se produit ; on surveille les oignons et bulbes à fleurs.

A la pleine terre, on laboure les massifs, quand le temps le permet, et on a soin de bien couvrir avec des feuilles sèches, si elles ne l'ont pas été en novembre, les plantes sensibles aux gelées. Lorsqu'on a de gros travaux, tels que défoncement du sol, octobre est le mois le plus favorable quand le temps le permet.

Par les longues soirées et les temps de pluie on remet les outils en bon état et en bon ordre, on nettoie et classe les pots par grandeurs s'ils ne le sont pas, ce classement est avantageux pour les rempotages du printemps. On nettoie les graines pour en retirer ce qui peut être utilisé.

Plantes de serre.—En décembre, la végétation des plantes de serre est arrêtée. On devra en profiter pour changer le plus souvent possible les plantes de place, les laver, enlever les feuilles mortes ou gâtées, et tenir, à l'aide des chauffages, la température assez élevée pour combattre l'humidité dans les serres chaudes.

L'ancien usage de couvrir le nord des serres froides avec des feuilles doit être abandonné ; la lumière à cette époque n'étant jamais assez abondande, il faut combattre le froid par les appareils de chauffage à eau chaude ou à circulation de vapeur. La nuit les serres et les bâches seront couvertes avec des paillassons dont la durée sera bien prolongée, s'ils ont été trempés dans un bain de sulfate de cuivre. Les dépenses de première acquisition et d'entretien nécessitées par les paillassons sont compensées et bien au delà par l'économie de combustible et la température régulière que l'on conserve dans les serres.

Les bâches froides, contenant les Camélias, Aralias, Rhododendrons, Myrtes, Orangers, pourraient être couvertes durant les grands froids avec une épaisseur de 15 à 20 centimètres de feuilles sèches, que la gelée pénètre difficilement. Il est bien entendu que celles-ci seront enlevées chaque fois que la température le permettra, de manière à donner aussi souvent que possible de l'air et de la lumière.

On peut commencer à chauffer quelques plantes pour les avoir en fleurs dans le courant de janvier et de février. Les plantes généralement employées sont les Camélias, les Azaleas, les Rhododendrons, les Deutzias, Hotteias, Rosiers, Lilas, Jacinthes, Tulipes, etc.

Depuis quelques années on force à cette époque une quantité considérable de Muguet ; nous consacrons à la

suite de cette note quelques lignes à cette culture spéciale.

Les semis de Cyclamen faits en septembre seront repiqués et conservés le plus près possible du verre, à une température de 10 degrés. Ces jeunes plantes, de même que celles de l'année précédente qui doivent être en pleine floraison, supportent mal une température plus élevée qui a pour effet d'amollir les feuilles et les pédoncules des fleurs.

Les Imantophyllum miniatum qui passent l'hiver en serre tempérée doivent être placés, au fur et à mesure que le bouton paraît, dans une serre chaude, de manière à ce que la hampe florale sorte bien de l'aisselle des feuilles.

Culture du Muguet forcé. — Il faut prendre du Muguet cultivé soit en Allemagne, soit en Hollande. Ce Muguet est livré au commerce par petites bottes qui se composent seulement des boutons à fleurs, triés avec soin. On jauge ces sortes de griffes dans une serre froide dans de la terre saine et en dessous des bâches, puis, pour les forcer, on les prend au fur et à mesure des besoins. Le forçage consiste à préparer, dans une bonne serre chaude, une couche de sable de 15 centimètres d'épaisseur ; on jauge ses griffes dans ce sable, en ayant soin d'éplucher avant les racines pourries et autres parties décomposées. On recouvre par une mince couche de mousse bien propre, les boutons à fleurs, qui doivent dépasser le sable de un à deux centimètres. On bassine fortement et de manière à tremper le sable, puis on couvre de feuilles de verre ces Muguets, de façon à étouffer complètement la chaleur qui doit être de 22 à 24 degrés centigrades, au plus. Au bout de cinq ou six jours, on enlève la mousse et les verres, et

l'on continue d'entretenir une humidité constante ; on tient toujours la même température, et il est rare qu'en 20 à 21 jours les boutons du Muguet ne soient pas complètement développés. On arrache alors ses griffes, en les réunissant par 5 ou 7 dans des godets, soit avec de la mousse, soit avec de la terre, et on les met sur une tablette tout près du jour et dans une serre moins chaude. Au bout de deux ou trois jours, ils peuvent être livrés au commerce. On aura le soin de mélanger des feuilles aux fleurs, ce qui est facile, car il y en a souvent trop pour le forçeur.

JANVIER.

Jardin potager. — Le mois de janvier est peu favorable pour les cultures. La neige, la gelée, les pluies froides à la suite des dégels, rendent impossibles les travaux du dehors, mais, cependant, l'ouvrage ne manque pas.

Le jardinier sait qu'en janvier, comme dans les autres mois de l'année, il ne doit pas se reposer.

Dès que l'état de la température et celui de la terre le permettent, on s'empresse d'enfouir, par un labour profond à la bêche, une fumure abondante, appropriée à la nature du sol. S'il y a dans le potager des portions de terreau plus compactes que d'autres, on les lève par gros blocs, soit à la bêche, soit à la fourche à dents plates, et on laisse ces blocs exposés aux intempéries de l'hiver qui les mûrit.

Les Poireaux, les Scorsonères et quelques planches de Mâches et d'Epinards, du Persil, de l'Oseille et quelques rangées de Laitues de la Passion, c'est à peu près tout ce

qui reste à l'air libre dans le potager au mois de janvier.

Les Artichauts, qu'on a dû butter et couvrir de feuilles ou de litière dans le courant de novembre, devront être visités en janvier tous les jours; on leur donne de l'air quand le temps le permet, on les recouvre tous les soirs, quelque temps qu'il fasse, avant le coucher du soleil.

Dans la seconde quinzaine de janvier, on met en place le plant de Choux provenant des semis du mois d'août et le plant de Romaine verte des semis du mois d'octobre, mais quand la température est trop rigoureuse, ces plantations sont différées jusqu'au mois suivant. On peut commencer, si le temps est propice, les semis de graines d'Oignon, de Poireau et de Carottes hâtives. On peut aussi, vers la fin de janvier, s'il ne gèle pas et si la terre n'est pas trop mouillée à la suite d'un dégel, semer à l'air libre des Fèves Juliennes et des Pois Michaux.

Les couches chaudes et tièdes demandent en janvier des soins assidus. De nouvelles couches sont montées selon le besoin. Les réchauds, s'ils ont épuisé leur chaleur, sont refaits à neuf; les sentiers, dont le fumier s'est affaissé, sont rechargés pour les maintenir constamment au niveau des châssis.

C'est le moment de semer sur couche chaude, pour les obtenir en grande primeur, les Melons, les Tomates, les Aubergines, les Concombres et les Haricots hâtifs (noir de Belgique ou nain de Hollande hâtif). S'il survient un rayon de soleil vers le milieu de la journée, on en profite pour donner un peu d'air aux châssis et aux cloches.

Dans le courant de janvier, on fait des semis sur couche du plant de Choux-fleurs.

On renouvelle vers la fin du mois les semis de Ca

rottes et de Radis. On commence à chauffer la première saison d'Ananas dans les bâches où l'on peut, en ménageant l'espace, trouver place pour quelques rangées de pots de Fraisiers. On pourra, dans le courant de janvier, planter sur couche des Pommes de terre Marjolin. Ne pas se hâter d'enlever les châssis de dessus les planches d'Asperges forcées en décembre et qui sont épuisées en janvier, le brusque passage du chaud au froid pourrait les compromettre. Continuer le forçage des Asperges.

Jardin fruitier. — Dans le courant de ce mois, les travaux du jardin sont ordinairement arrêtés par la neige ou les gelées ; cependant quelquefois la température s'adoucit pendant la seconde quinzaine. On peut alors continuer les plantations d'Arbres si elles ne sont pas terminées, quoiqu'il soit préférable, dans des terres humides, d'attendre au mois suivant. On peut aussi commencer ou continuer le nettoyage des arbres de plein vent, ainsi que la taille des Poiriers et Pommiers.

Après les jours de pluie et de dégel, la mousse des arbres est enlevée facilement en frottant ou brossant leur écorce. Après quoi le tronc et les grosses branches sont recouvertes d'un lait de chaux (1).

(1) Les sous-commissions n'ont point encore fourni les notes nécessaires pour compléter les indications relatives aux travaux du mois de janvier.

JOURNAL

DE LA SOCIÉTÉ

D'HORTICULTURE

DE SEINE-ET-OISE

ANNÉE 1882

VERSAILLES

IMPRIMERIE DE E. AUBERT

6, Avenue de Sceaux, 6

1882

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE JOURNAL DE 1882

CONSEIL D'ADMINISTRATION

POUR L'ANNÉE 1882.

MEMBRES DU BUREAU :

Présidents d'honneur :	M. le PRÉFET DE SEINE-ET-OISE.
	M. le MAIRE DE VERSAILLES.
Président titulaire,	M. DE BOUREUILLE.
Vice-Présidents,	M. DEFURNES.
	M. BERTIN père.
	M. DE MONTFLEURY.
	M. le colonel MEINADIER.
Secrétaire général,	M. HARDY.
Secrét. général adjoint,	M. ALBERT TRUFFAUT.
Trésorier,	M. E. DENEVERS.
Trésorier adjoint,	M. LÉON FLEURY.
Bibliothécaire,	M. CHEVALLIER.
Bibliothécaire adjoint	M. VICTOR BART.

CONSEILLERS :

MM. PAJARD, AUGUSTIN FRÉVILLE, PIGNY père, PAVARD, BRIOT, L. DUVAL, NOLARD, LACROIX, TRUFFAUT père, SILVESTRE DE SACY, HOULET et BARRÉ.

COMITÉ DES DAMES PATRONNESSES :

Présidente,	Madame HEINE.
Vice-Présidentes,	Madame la Baronne PORTALIS.
	Madame BOSELLI.
	Madame CORNUAU.
Secrétaire trésorier,	M. E. DENEVERS.

COMITÉ D'ARBORICULTURE ET DE POMOLOGIE :

Président,	M. BERTIN père.
Vice-Président,	M. HARDY.
Secrétaire,	M. CHEVALLIER.

SÉANCE DU 5 JANVIER 1882

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

A l'occasion du procès-verbal, M. Vigouroux trouve que le compte-rendu qui en est publié dans le Journal de la Société est trop abrégé ; il émet le désir que dorénavant le procès-verbal des séances soit inséré *in extenso*. Le Secrétaire général répond que le Journal rend compte des faits les plus intéressants des séances, et qu'on élague seulement les parties qui semblent ne pas présenter un caractère d'utilité bien réelle. Dans tous les cas, il n'y a aucun inconvénient à satisfaire au désir exprimé par M. Vigouroux. M. le Président dit qu'à l'avenir les procès-verbaux paraîtront *in extenso* dans le Journal.

Communications.

M. Victor Bart a la parole. Notre zélé Bibliothécaire adjoint lit une Note intéressante sur les Truffes, leur origine, leur emploi et la production truffière. — M. le Président lui adresse les sincères remerciements de la Société.

M. Polonceau dit qu'indépendamment des endroits élevés et chauds signalés dans la Note de M. Bart,

comme propices à la production de la Truffe, celle-ci peut venir dans d'autres positions. Ainsi, il a trouvé ce cryptogame à Marly dans des chemins creux et humides. En Seine-et-Oise, où la Truffe est assez commune, on se sert de chiens pour la découvrir.

M. le Secrétaire général donne lecture du Rapport de M. Roblin, sur l'Exposition de la Société d'horticulture de Melun et Fontainebleau, qui s'est tenue à Nemours en juin dernier. — Des remerciements sont adressés à M. Roblin.

M. Pavard lit son Rapport sur un livre de M. Carrière ayant pour titre : *Semis et mise à fruit des Arbres fruitiers.* Les conclusions, demandant une récompense pour l'auteur, sont adoptées par la Sociéte et renvoyées au Conseil d'administration. — M. le Président remercie M. Pavard du Rapport qu'il a présenté.

M. Hardy communique quelques-uns des résultats obtenus en Angleterre par un physicien bien connu, M. Siemens, à l'aide de la lumière électrique appliquée à la végétation.

Dans une serre éclairée extérieurement par un appareil ayant une puissance égale à 4,000 bougies et dont le fonctionnement avait lieu à partir de 5 ou 6 heures du soir jusqu'au lever du jour, les résultats suivants ont été constatés :

Des Pois semés à la fin d'octobre ont été récoltés le 16 février, parfaitement mûrs, soit donc en trois mois et demi ou 102 jours. Les Pois récoltés ont pu être semés quelques jours après et ont parfaitement levé.

Des Framboisiers rentrés le 16 décembre ont donné leurs fruits mûrs le 1er mars, soit en deux mois et demi ou 75 jours.

Des Fraisiers mis également le 16 décembre dans

cette serre, avaient leurs fruits à maturité le 14 février, soit en deux mois ou 61 jours.

Ces résultats, réellement étonnants, sont, selon M. Hardy, dépassés par le fait suivant : Des Vignes, dont M. Siemens ne donne malheureusement pas le nom, mises en végétation le 26 décembre, produisaient le 10 mars, soit en deux mois et demi ou 75 jours, des Raisins parfaitement mûrs, bien colorés et de saveur excellente.

Si ces résultats obtenus en plein hiver, sous le climat de l'Angleterre, sont exacts, comme il n'y a pas lieu d'en douter, étant donnée la science de l'auteur de ces expériences, on peut prédire que l'emploi de la lumière électrique est appelé à un grand avenir en horticulture, lorsqu'on pourra se la procurer à bon marché, ou tout au moins à un prix proportionné à la valeur des produits.

M. Truffaut père regarde comme très surprenants les faits qui viennent d'être énoncés et a de la peine à y ajouter entièrement foi, bien qu'on puisse comprendre que la vie des plantes soumises pendant la nuit à l'influence de la lumière électrique soit sensiblement activée.

M. de Sacy voudrait savoir dans quel état étaient les plantes après les expériences. M. Hardy répond que, suivant M. Siemens, elles étaient aussi bien si ce n'est mieux portantes que si elles avaient été cultivées comme à l'ordinaire.

M. Baget ne croit pas que les Vignes traitées par ce procédé puissent être forcées chaque année. Il cite à l'appui de son opinion les cultivateurs de Thomery, qui ne forcent leurs treilles que tous les deux ans, les laissant ainsi se reposer une année sur trois.

M. Hardy dit que les cultivateurs de Thomery ont raison en ce qui concerne le Chasselas; mais pour les Vignes connues sous le nom général de variétés anglaises, on les force avec succès chaque année; ce sont des variétés plus vigoureuses que le Chasselas.

M. Albert Truffaut a toujours vu en Angleterre, où il a suivi cette culture, les Vignes forcées chaque année sans être amoindries dans leur végétation ni leur production. Il est vrai que dans ce pays les Vignes en serre sont l'objet de soins tout particuliers.

Avant de lever la séance, M. le Président informe l'assemblée que le Bureau va se rendre, à l'occasion de la nouvelle année, chez M. le Préfet de Seine-et-Oise et chez M. le Maire de Versailles, et il invite ses collègues à se joindre au Bureau.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Les Truffes.

Entre toutes les plantes, les Truffes sont probablement les seuls végétaux qui aient donné lieu aux suppositions et aux appréciations les plus singulières et les plus bizarres. On les a considérées comme étant des bulbes ou de simples racines souterraines, comme constituant un vice, une callosité, un excrément, une lèpre de la terre. A un point de vue quasi-zoologique, on les a même regardées comme des êtres vivipares !

Suivant les traités de botanique, la Truffe (1) appartient à la section des Thécasporés de la famille des Champignons. Elle était déjà fort avantageusement connue et très appréciée dans l'antiquité. On rapporte que les Athéniens tenaient la Truffe en si grande estime, qu'ils accordèrent le droit de cité aux enfants d'un certain Chérips, inventeur d'une nouvelle manière culinaire d'accommoder ces végétaux.

Pline le Naturaliste les déclare des *miracles de la na-*

(1) Tuber melanosporum, T. brumale, T. rufum, T. mesentericum, T. æstivum, etc.

ture ; Cicéron les nomme *les enfants de la terre* ; ils recommandent de la sorte ce produit que, parmi les écrivains modernes, l'auteur de la *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin, n'a pas hésité à appeler « le diamant de la cuisine. »

Aucune résolution définitive ne paraît avoir été prise sur la question de savoir si la Truffe est ou non *une galle* souterraine de la racine de certains arbres, et s'il convient de maintenir la Truffe parmi *les Champignons*, avec le tissu desquels elle n'a aucune analogie ?

Les Truffes se trouvent dans presque tous les pays ; mais les plus renommées, de nos jours, sont celles que l'on tire de nos départements méridionaux et notamment celles du *Périgord* qui prêtent leur nom et leur célébrité à la plupart des autres productions truffières. Elles se rencontrent dans les terrains graveleux et de formation calcaire, et principalement dans le voisinage des radicelles les plus déliées de plusieurs espèces de Chêne (1), et aussi, mais en moins grand nombre, sous des Charmes, Noisetiers, Genévriers communs, Châtaigniers, Hêtres silvestres et autres.

Dans la production truffière, la nature du sol est l'un des éléments prédominants.

Les Truffes préfèrent un sol chaud et aride, où la végétation a peu d'activité. On ne les trouve pas sous le fourré ombragé des bois, mais bien dans les clairières. Toutefois, il a été constaté que la récolte des Truffes allait en décroissant lorsque les arbres prenaient un grand développement.

Les Truffes vivent cachées dans le sol, sans trahir

(1) Quercus pubescens ; Q. sessiliflora ; Q. pedunculata ; Q. ilex et pseudo-ilex ; Q. coccifera, etc.

leur présence par une végétation extérieure apparente, puisqu'elles n'ont ni tiges ni fleurs. Elles sont d'une deur et d'une saveur des plus agréables (*odor et sapor gratissimi*), dit l'un des nombreux écrivains qui se sont occupés de la Truffe.

Il est bien rare que les Truffes ne figurent pas dans un grand dîner. Les Truffes fraîches sont toujours préférables ; on ne doit les extraire du sol que par un temps sec; leur arôme n'est parfait que quand elles sont arrivées à une entière maturation.

Ce n'est pas l'homme seulement qui mange les Truffes comme aliment de haut goût. Outre le porc et le chien, les autres animaux, tels que : le sanglier, le chevreuil, le renard, l'écureuil, les loirs, les souris et même les chats, et de nombreux insectes, les recherchent aussi. Il y a notamment la Truffe des cerfs (1), dont ces ruminants sont très friands, surtout dans le temps des amours.

On a successivement accordé et retiré à la Truffe des propriétés médicinales. Certains auteurs la déclarent fort indigeste ; d'autres la vantent comme étant très facilement digérable. En réalité, la Truffe est un aliment *azoté*, *animalisé*, *très nourrissant*, qui fait diminuer la consommation de la viande dans les pays où elle croît en abondance.

La récolte des Truffes, en France, fournit en moyenne quinze cent mille kilogrammes de ce précieux produit, ce qui, au prix moyen de 6 francs la livre, représente plus de dix-huit millions de francs. Dans ce chiffre, la Dordogne et la Drôme, au troisième rang, si l'on ne considère que la quantité ; le Lot, les Basses-Alpes, au

(1) Elaphomyces granulatus.

second rang, et le Vaucluse, en première ligne, aussi au même point de vue, figurent à eux seuls pour les quatre cinquièmes ou quatorze millions quatre cent mille francs. La production truffière de notre département est relativement sans importance; elle ne s'élève, chaque année, qu'à environ trois mille francs (1).

L'Exposition de Clermont (Oise)

Compte rendu par M. Chevallier.

La petite ville de Clermont, qui domine d'une manière si pittoresque les plaines fertiles arrosées par la rivière de l'Oise, est pourvue, depuis vingt ans, d'une Société d'horticulture bien organisée et bien dirigée, qui rayonne sur la totalité de l'arrondissement.

Cette Société possède un jardin d'études et un professeur, — M. Bazin, excellent praticien et arboriculteur habile; — elle a établi des sections cantonales où le professeur va faire successivement des cours sur toutes les branches de l'horticulture; ces cours sont fort suivis par les amateurs, les instituteurs et même les jardiniers.

Ce système de cours nomades est généralement adopté dans le département de l'Oise, qui a, pour chaque arrondissement, des Sociétés d'horticulture auxquelles sont

(1) La Truffe que l'on trouve dans Seine-et-Oise, aux environs de Magny et d'Etampes, est de la variété *mesentericum*. On a récolté à Bougival et à Meudon le *Tuber rapædorum* à réceptacle lisse et fauve.

attachés des professeurs distingués : M. Delaville, au chef-lieu ; M. Raquet, à Compiègne ; M. Dubarle, à Senlis, et enfin M. Bazin, à Clermont.

Aussi ce département est il un de ceux où la culture des jardins est en progrès réel. Les Plantes potagères et les Arbres fruitiers y sont ordinairement bien cultivés et d'un bon choix.

Nous avons été, plusieurs fois, à même de juger des progrès accomplis dans le département de l'Oise, et récemment encore à l'Exposition organisée par la Société de Clermont, à laquelle vous aviez bien voulu nous déléguer pour faire partie du Jury. Cette Exposition était fort bien installée dans la cour du collège et dans les salles du rez-de-chaussée ; dans la cour se trouvaient la majeure partie des Plantes, les Légumes et les objets d'industrie; dans les salles, on avait placé des tables couvertes de Fruits et les Plantes délicates.

La cour du collège communal, qui forme un vaste quadrilatère planté d'arbres, avait été disposée avec goût par M. Bazin ; les plates-bandes de Fleurs, de Légumes et d'Arbres fruitiers ; les massifs de Plantes et d'Arbres verts, en faisaient un véritable jardin. Dans les angles, les industriels avaient exposé leurs produits qui ne déparaient rien en cette exhibition horticole.

Le jury chargé de juger les lots se trouvait composé de MM. Cottin, de la Société centrale d'horticulture de France ; Breton, de la Société de Beauvais ; Delaruelle, de la Société d'Amiens ; Joret, de la Société de Compiègne ; Lozet, de la Société de Senlis ; Gaujard, de la Société de Pontoise, et de votre délégué ; il s'est réuni le 24 septembre.

La Société d'horticulture de Clermont n'avait pas ouvert de concours distincts entre les exposants. Au

jury seul l'appréciation des lots était réservée; néanmoins, trois concours spéciaux ont eu lieu :

1° Entre les Sociétés cantonales; exposition collective ; lot d'ensemble pour chaque section.

2° Entre les Sociétés d'horticulture du département et des départements voisins ; lot d'ensemble pour chaque Société.

3° Pour un prix spécial, consistant en une médaille d'argent, grand module, offert par le professeur à l'exposant qui présenterait le lot de Raisins le plus beau, ayant subi l'opération du cisellement.

Nous avons eu le regret de constater que ni le premier ni le troisième concours n'ont été remplis; cela est d'autant plus fâcheux que le professeur s'efforce d'introduire partout les bonnes méthodes, les bons Fruits et les bons Légumes, et que, si l'on avait répondu à l'appel de la Société, nous aurions pu juger des résultats obtenus dans les diverses parties de l'arrondissement. Nous sommes étonné que les membres des sections cantonales n'aient pas mis plus d'empressement à montrer qu'ils ont su profiter des sacrifices que s'impose la Société pour répandre, jusque dans les villages, les bons principes horticoles. Quant aux Raisins, nous devons dire que ceux qui étaient présentés par les exposants des diverses catégories, étaient d'apparence médiocre et n'avaient pas été ciselés.

Le deuxième concours a été rempli par une seule Société, celle de Senlis, et nous sommes dans l'obligation de déclarer que, pour une exposition collective, elle était plus que médiocre, sous tous les rapports.

Les instituteurs, qui suivent cependant avec assez d'assiduité les cours du professeur, et pour lesquels la Société de Clermont avait établi une catégorie distincte,

n'ont pas répondu non plus à l'appel qui leur était fait; nous déplorons cette indifférence que nous avons déjà pu constater en Seine-et-Oise et ailleurs.

Le prix d'honneur, consistant en un objet d'art, a été décerné à M. Renaudin, jardinier en chef de la maison de santé de Clermont, qui avait exposé des lots assez nombreux, et notamment : un joli massif de *Coleus*, en variétés bien choisies ; un massif de *Begonia semperflorens*, d'un coloris nouveau ; des bouquets et surtouts de table disposés avec art et avec goût ; une belle collection de Fruits et surtout une magnifique collection de Légumes.

M. Renaudin, ancien élève de l'Ecole d'horticulture de Versailles, est un jardinier actif et intelligent; il a su établir des cultures remarquables dans les jardins de la maison de santé, et cela avec un personnel difficile à conduire, qu'il faut constamment surveiller.

MM. Croux et fils ont obtenu une médaille d'or pour un beau lot d'Arbres fruitiers formés et d'Arbres de pépinière, et une magnifique collection de Fruits en beaux échantillons bien étiquetés.

M. Saintville, horticulteur à Clermont, a obtenu également une médaille d'or pour de nombreux apports, consistant en Conifères variés, Rhododendrons, Arbustes à feuilles persistantes, Fusains variés, Arbres fruitiers et collection de Fruits.

Enfin, une autre médaille d'or a été accordée à M. Enfert, jardinier au château de Nogent-les-Vierges, qui avait exposé un fort lot de *Caladium* bien choisis et très bien cultivés, une collection de Fruits et une collection de Pommes de terre en 60 variétés.

De nombreuses médailles de vermeil et d'argent ont

été décernées aux autres exposants, parmi lesquels nous devons citer notre collègue, M. Sément, qui avait apporté une collection de Pommes de terre et de Racines potagères et auquel il a été accordé une médaille d'argent, grand module.

Les exposants d'industrie étaient assez nombreux; le plus important était M. Baume, hydraulicien, à Boulogne-sur-Seine, qui occupait à lui seul tout un côté de la cour du collège. Ses Pompes d'arrosage perfectionnées, son Bélier hydraulique, son remarquable Moteur à vent pour l'élévation de l'eau, lui ont valu la médaille d'honneur en or.

M. Leblond, constructeur de Serres, — que nous voyons souvent figurer à nos expositions de Versailles, — a obtenu une médaille de vermeil, grand module.

D'autres médailles de vermeil et d'argent ont été accordées pour des Bacs, des Claies, des Pompes, etc.; il y avait beaucoup de médailles à décerner, et le jury a été généreux, très généreux même, car chaque exposant dans toutes les catégories a pu emporter sa médaille.

Nous n'avons pas encore parlé d'un des apports les plus remarqués de cette jolie Exposition. C'était une très belle collection de Fruits, provenant du jardin d'études de la Société de Clermont, dirigé par M. Bazin; tous les échantillons étaient beaux et bien étiquetés; les variétés bien choisies, et le Raisin était ciselé : c'était le seul! Ce beau lot était exposé hors concours, bien entendu. Aussi le jury, désolé de ne pouvoir récompenser cette magnifique collection, a pris un biais; comme il restait encore à sa disposition une médaille d'honneur en or, offerte par les Dames patronnesses de la Société, il a accordé cette médaille au professeur, M. Bazin, avec toutes ses félicitations, pour les résultats par lui

obtenus et la façon remarquable dont il a organisé l'Exposition. Eu égard aux éléments dont il disposait, M. Bazin a su donner à cette Exposition un charme particulier qui en a assuré le succès. Aussi la décision du jury a-t-elle été chaleureusement approuvée par le Bureau et les Membres de la Société d'horticulture.

L'Exposition d'horticulture de la Société de Melun et Fontainebleau, tenue à Nemours.

Compte rendu par M. Roblin.

Vous m'avez fait l'honneur de me déléguer pour prendre part aux opérations du jury à l'Exposition d'horticulture que la Société de Melun et Fontainebleau avait organisée à Nemours, les 23, 24, 25 et 26 juin dernier.

Cette charmante petite ville, située au fond d'une vallée, entourée de tous côtés par des collines et des rochers, est traversée par le Loing, dont les bords frais côtoient la magnifique promenade dite du « Champ-de-Mars », à l'extrémité de laquelle se trouvait l'Exposition.

Deux grandes et belles tentes abritaient un jardin anglais, habilement dessiné sous la direction de M. Plaisant, horticulteur à Nemours; un rocher artistement construit était garni de plantes aquatiques et de rocailles. Un grand bassin et un jet d'eau répandaient une fraîcheur fort appréciée par les nombreux visiteurs.

Le jury était ainsi composé :

M. Ernest Baltet, délégué de la Société de Troyes, président.

M. Lanoue, délégué de la Société de Corbeil, secrétaire.

M. Boudevin, délégué de la Société de Coulommiers.

M. Neumann, délégué de la Société centrale de France.

M. Cappe, délégué de la Société de Saint-Germain-en-Laye.

M. Duboc, délégué de la Société de Rouen.

M. Ch. Horat, délégué de la Société d'Etampes.

M. Tareste, délégué de la Société d'Epernay.

M. Roblin, délégué de la Société de Versailles.

Il est entré en fonctions le 23 juin.

Les diverses branches de l'horticulture se trouvaient représentées à cette Exposition. La partie florale était très intéressante. Les plantes de serre chaude alternaient avec les plantes à fleurs.

On devait regretter l'absence presque complète des Roses dans un lieu où cette charmante fleur est cultivée par de si habiles horticulteurs.

Les produits maraîchers étaient aussi nombreux que remarquables par leur choix et leur belle culture.

Quant à l'industrie horticole, nous n'avons rien à signaler, les outils de jardinage manquant presque complètement.

Soixante-six concours étaient ouverts. 30 médailles ont été attribuées aux exposants, savoir : 11 en or, 3 en vermeil et 16 en argent.

Voici la liste des récompenses décernées par le jury :

Un diplôme d'honneur, avec vives félicitations du jury, a été accordé à M. Vernatier, exposant hors con-

cours, jardinier chez M. Fourcade, propriétaire à Nemours. Son exposition brillait surtout par les plantes de serre chaude, telles que : Alocasia intermedia, Anthurium cristallinum, Ananas panachés, Dracæna baptisti et autres.

Médaille d'or de M. le Ministre de l'agriculture et du commerce, à M. Morlet, pour l'ensemble de ses collections qui lui ont valu dans les concours six prix différents pour des plantes de serre chaude et tempérée, Geranium en collection, Coleus en collection et de semis, plantes pour mosaïculture.

Médaille d'or des Dames patronnesses de la Société, à M. Thibaut, jardinier chez M. Ouvré, à Chancepoix, pour l'ensemble de son exposition à laquelle le jury avait accordé quatre prix : Caladium du Brésil, Bégonia tubéreux et Coleus de semis.

Médaille d'or de 1re classe, à M. Bach, jardinier chez M. le baron de Haber, au château de Coruances, pour l'ensemble de son exposition où l'on remarquait entre autres : les Crotons Baronne de Rothschild, Andreanum, Queen Victoria, Vollutum, Ondulatum; les Palmiers acrocomia sclerocarpa, Latania borbonica ; le Dracæna amabilis, etc., etc.

Médaille d'or du département, à M. Louis, jardinier chez M. le marquis de Paris, à la Brosse-Montceaux, pour l'ensemble de ses lots. M. Louis avait exposé une magnifique collection de plantes de serre chaude ; 50 variétés de Calladium du Brésil et 30 variétés de Coleus.

Médaille d'or de 1re classe, à M. Hezard, horticulteur à Fontainebleau, pour ses plantes de serre chaude et tempérée.

Médaille d'or de 1re classe, à M. Balochard, pépinié-

riste à Farcy-les-Lys, pour ses deux magnifiques lots de Conifères (150 variétés en très belles plantes).

Médaille d'or de 1re classe, à M. Paupardin, jardinier chez M. le comte de Florian, à la Brosseville-Saint-Jacques, pour sa collection de Légumes en 51 variétés.

Médaille d'or de 2e classe, à M. Plaisant, horticulteur à Nemours, pour l'ensemble de ses collections lui ayant mérité quatre prix.

Médaille d'or de 2e classe, à M. Binet, jardinier chez M. Colmet, à Ecuelles, près Moret, pour l'ensemble de son exposition qui lui avait valu cinq prix. — Nous citerons parmi les plantes exposées des Geranium panachés, doubles et simples, des Fuchsia, des Begonia rex et des Coleus.

Médaille d'or de 2e classe, à M. Torcy-Vannier, horticulteur à Melun, pour l'ensemble de son exposition, en remplacement de quatre prix.

Médaille d'or de 2e classe, à M. Moulin, maraîcher à Nemours, pour son lot de Légumes.

Médaille de vermeil de 1re classe, à M. Valade-Mognat, horticulteur à Nogent-sur-Seine, pour ses plantes de serre et de pleine terre, parmi lesquelles on remarquait de magnifiques Petunias.

Médaille de vermeil de 1re classe, à M. Gaudoin, chez M. Lequen, à Saint-Pierre-lès-Nemours, pour ses plantes de serre chaude.

Médaille de vermeil de 2e classe, à M. Buffeteau, maraîcher à Fromonceau.

Médailles d'argent de 1re classe, à MM. Vaugein, horticulteur; Brisemur, maraîcher; Roussière, coutelier, tous trois à Nemours, et à Mirandé, constructeur d'appareils de chauffage à Saint-Germain-en-Laye.

Médailles d'argent de 2e classe, à MM. Gaumery, hor-

ticulteur ; Denis, pareillement horticulteur ; Dumesny, apiculteur ; Rémond et Longuet, boisseliers ; et aussi à Mme Plaisant, de Nemours, pour ses bouquets montés.

Médaille d'argent de 3e classe, à MM. Crettez, instituteur, pour son lot de Légumes ; Berne, cultivateur ; Dorléans, fabricant de claies et paillassons ; Tellié, marchand cordier ; Verger, fabricant de treillages ; et aussi à madame Desseray, pour ses fleurs et fruits en sucre.

Sur la proposition du jury, une médaille de vermeil a été décernée à M. Plaisant, de Nemours, pour l'organisation de l'exposition, et une médaille d'argent de 2e classe à M. Gaudoin, pour la construction de son joli rocher.

Cette exposition, si bien réussie à tous les points de vue, fait le plus grand honneur à la Société de Melun et Fontainebleau et témoigne des progrès de toute nature de l'art horticole dans cette contrée.

Le livre de M. Carrière sur les Semis et la Mise à fruit des Arbres fruitiers.

Compte rendu par M. PAVARD.

Le livre dont M. Carrière vient de faire hommage à notre Société, qui m'a chargé de lui en rendre compte, est un ouvrage pratique des plus instructifs, rédigé comme tous ceux que nous devons au même auteur. La science la plus approfondie et les données pratiques les plus complètes et les plus étendues y sont mises à la

portée de tous par la clarté du style, ainsi que par les connaissances approfondies de l'éminent et ancien chef des pépinières du Muséum de Paris. On possède déjà de M. Carrière un certain nombre d'ouvrages très justement appréciés sur l'horticulture. Parmi ceux-ci, on peut citer le *Traité général des Conifères*, celui sur les *Pépinières*, le *Guide du multiplicateur*, comme les principaux et les plus répandus. Celui dont nous parlons aujourd'hui obtiendra aussi du public horticole le meilleur accueil. Cet utile ouvrage sera consulté par toutes les personnes qui, comme l'auteur et à son louable exemple, voudront se livrer à des recherches ou à des essais, et arriver ainsi à des résultats que l'on ne peut atteindre sans suite ni méthode lorsqu'ils ne sont pas dus au hasard, notamment pour les semis d'Arbres fruitiers et l'émission des boutons à fruits.

Ces résultats, on le sait, sont par eux-mêmes fort lents à obtenir avant d'être fixé sur leur véritable valeur. Il faut reconnaître tous les soins apportés par l'auteur pour démontrer en détail les modes les plus faciles et les plus certains pour y parvenir. De très précieuses indications sur la fécondation artificielle y sont exposées avec la clarté et avec les détails désirables. Nul doute qu'elles ne soient mises à profit par beaucoup de personnes qui, encore ajourd'hui, ne connaissent guère que de nom cette importante opération.

A toutes ses démonstrations, l'auteur a joint l'énumération d'espèces qui, bien que connues depuis longtemps, peuvent, à l'aide de ses données, servir, par les améliorations successivement obtenues, à augmenter le nombre des espèces à fruits comestibles.

En résumé, tous les moyens pratiques et même artificiels sont mis à la portée de chacun pour arriver à la

perfection ou à la prompte mise à fruit de toutes les espèces fruitières qui en sont susceptibles. Il suffit de dire en terminant que par cet important ouvrage l'auteur rend un nouveau service à l'horticulture. En conséquence, votre rapporteur prie la Société de vouloir bien remercier M. Carrière de son envoi et d'accorder une récompense pour la publication de cet utile et intéressant travail.

CALENDRIER HORTICOLE

Complément pour JANVIER.

Arbres et arbustes d'ornement. — Pépinières. — Pendant ce mois, les travaux du pépiniériste consistent en partie à continuer ceux du mois de décembre, labours, défoncements en vue des plantations dont on peut déjà s'occuper pour les pépinières, et ce, autant que l'état de la température le permet. On arrache les arbres morts ou défectueux et on les remplace en ayant soin de modifier ou d'améliorer la terre pour chacun d'eux, surtout lorsque le nouveau sujet devra occuper la place même de l'ancien. En un mot on poursuit activement toutes les sortes de plantations et de replantations soit ornementales, soit fruitières, sans négliger aucune des prescriptions d'usage pour la réussite.

On aura soin de couper de jeunes rameaux en vue de la greffe en fente de printemps, tant pour les espèces d'ornement que pour celles à fruits, qui se propagent par ce procédé. Ces rameaux-greffons devront être mis en réserve, en jauge, avec beaucoup de soin, à une exposition propice, pour les garantir des hâles. C'est aussi avec un soin non moins scrupuleux qu'on devra choisir ces jeunes rameaux, qui autant que possible devront être coupés sur des porte-greffes sains, vigoureux, dont l'espèce ou la variété seront bien établies.

On poursuit encore le bouturage des arbres, arbrisseaux et arbustes d'ornement, qui doit être terminé pendant ce mois.

La mise en stratification de certaines espèces de graines se fait encore à cette époque ; notamment celle des pépins de Pommes et de Poires provenant des marcs de cidre. Par les belles journées on continue à activer les taillis ou ébourgeonnages des jeunes sujets d'ornement ou fruitiers, tout en leur donnant au besoin des tuteurs.

Plantes d'ornement de pleine terre. — Dans ce mois les fleurs sont rares à la pleine terre. Quand le temps est beau, on a encore quelques Crocus, Giroflées brunes, Hellébore, Cyclamens et Violettes ; mais les serres commencent à fournir certaines plantes printanières cultivées ou forcées dans ce but. On a les Cinéraires hybrides, Primevères de Chine, Cyclamen de Perse, Coronilles, Violettes de Parme et des Quatre-Saisons, Andromèdes du Japon, Begonia manicota, Verschaffeltii, Aphélandra, Bruyères, Epacris, Camélias, divers Broméliacées, des Orchidées et Imantophyllum.

On a, par la culture forcée, Lilas Marly, Tulipes Duc-de-Thol, et Tournesol, Jacinthes, Muguets, Azalea de l'Inde et d'Amérique dont certaines sont très odorantes, Narcisses, etc.; les Rosiers hybrides. Vers la fin du mois, on commence à obtenir en cultures forcées diverses plantes en fleurs qui, pour les avoir belles, ne doivent pas être trop poussées, telles que les Lilas Charles X, Hoteia japonica, Deutzia gracilis, Boule-de-Neige, Staphylea colchica, divers Prunus et Spiréas, des Rhododendrons.

Travaux à la pleine terre.—Il y a généralement peu de

travaux à faire dans un jardin d'agrément à moins que l'on ait à y exécuter des changements ou des plantations nouvelles.

Si le temps le permet, on continue les travaux qui n'ont pas été terminés en décembre. On change ou on amende les plates-bandes et corbeilles en appropriant la terre qui convient aux fleurs à y planter.

On continue aussi d'arracher les arbres destinés à être réformés ; si on veut les remplacer, il est utile de changer la terre ou les essences des arbres arrachés, on doit veiller aussi à la réfection des allées pour les avoir en bon état au printemps.

Dans les serres les soins doivent toujours être assidus. Les arrosages des plantes sont faits avec discernement; car, pour les plantes molles ou aqueuses, la pourriture est à craindre, il faut avoir soin de l'enlever dès qu'elle apparaît. On continue toujours le forçage des plantes dont on veut avancer la floraison en mettant tous les huit jours la quantité dont on a besoin pour les garnitures ou pour arriver à les avoir à point à époque fixe. C'est avec la pratique que l'on peut réussir, car certaines espèces exigent plus de chaleur, d'autres plus de temps pour bien fleurir.

Quand on a une serre à multiplication ou une serre chaude, il est bon de faire quelques semis de plantes qui sont longues à se développer, elles acquerront ainsi assez de force pour être livrées à la pleine terre au printemps, telles sont les Begonia bulbeux, semperflorens blancs et roses, les Lobélias erinus, les Gaura, Panicum, Centaurées et Verveines ainsi que beaucoup de graines de plantes de serres.

Plantes de serre. — C'est le meilleur moment

pour la multiplication des plantes à feuillage, telles que Dracæna, Croton, Ficus, etc.

Les Dracæna se multiplient : 1° de boutures faites avec l'extrémité des tiges et que l'on appelle boutures de têtes; 2° de parties de tiges garnies d'une ou deux feuilles, et enfin du restant de la tige et des turions, que l'on coupe par morceaux de 10 centimètres de longueur, et sur lesquels, lorsqu'ils sont soumis à une chaleur soutenue, se développent de jeunes pousses qui sont au fur et à mesure bouturées elles-mêmes.

Si l'on possède une serre basse bien close, et dont on puisse doubler le vitrage à l'aide de châssis, il ne sera pas nécessaire de disposer les boutures sous cloches si une hnmidité suffisante est entretenue dans la serre à l'aide de bassinages répétés fréquemment sur les plantes et les murs ; les boutures s'enracineront parfaitement sans souffrir.

Les boutures doivent être piquées, soit dans la sciure de bois, soit dans le sable de rivière fin et bien propre, et mises en de petits pots aussitôt que les racines commencent à se développer. Lorsque l'on aura à multiplier de vieilles et fortes plantes de Dracæna, il sera plus prudent de marcotter la tige en y faisant une incision ; on sera ainsi certain de ne pas perdre une partie du feuillage, ce qui arrive quelquefois par le procédé ordinaire du bouturage.

Il est préférable de faire les boutures de Croton sous cloches ou sous de petits châssis ; elles s'enracinent très vivement dans la sciure de sapin ou de bois blanc.

Pour la multiplication des Ficus, il faut choisir autant que possible du bois de l'année précédente bien aoûté, c'est-à-dire ferme, car la pourriture est souvent à craindre. On la préviendra en laissant les coupes des

boutures à l'air libre, au moins vingt-quatre heures avant de les piquer dans le sable ou la sciure.

Le rempotage devra être fait aussitôt les racines sorties, sans quoi on s'expose à les casser et à perdre par suite une partie des boutures.

Dans la serre froide, on greffe les Rhododendrons sous cloches ou sous châssis.

On devra surveiller jour et nuit le chauffage des serres, pour se garantir du froid. Les soins à donner aux plantes sont les mêmes que ceux du mois précédent ; veiller à ce qu'il n'y ait pas de feuilles gâtées sur les plantes et ménager les arrosages, excepté dans les serres dont la température est au-dessus de 12 à 15 degrés centigrades. Continuer à forcer les plantes indiquées le mois précédent, telles que : Azalées, Rhododendrons, Deutzia, Hoteia, Tulipes, etc.

FÉVRIER.

Jardin fruitier. — Dans la région qui comprend le département de Seine-et-Oise, les grandes gelées sont généralement passées au mois de février ; celles qui peuvent survenir encore ne sont pas assez fortes pour mettre obstacle à la taille des arbres ; aussi est-ce le moment favorable pour s'occuper du jardin fruitier. Autant que possible ce travail doit être terminé pour la fin du mois, car le mois suivant il y aura bien assez d'occupations dans les autres parties du jardin.

Dès la première quinzaine de février, on doit continuer et terminer la taille des Poiriers et Pommiers et commencer celles des Pruniers et Cerisiers ; dans la seconde quinzaine du mois, on taillera les Abricotiers

et la Vigne ; on terminera par les Pêchers. Les Framboisiers et Groseilliers peuvent être taillés pendant toute la durée de février.

Nous rappelons qu'il faut, en faisant la taille, dépalisser toutes les branches des arbres fruitiers en espaliers et contre-espaliers et les repalisser ensuite avec de nouveaux liens. On évite ainsi l'étranglement des branches tout en les redressant correctement. On enlève en même temps les larves ou les œufs des insectes qui sont souvent abritées derrière les branches entre celles-ci et les murs ou treillages.

Pendant la taille, il faut avoir soin de mettre à part les semis qu'on se propose d'utiliser comme greffes en mars et avril. Ordinairement on les pique en terre au pied de chaque arbre, sauf ensuite à les étiqueter et à les enterrer le long d'un mur au nord.

Dès la fin du mois, les Pêchers, Abricotiers et autres arbres fruitiers à floraison précoce ont besoin d'être abrités contre les gelées blanches nocturnes ; à cet effet, des auvents sont posés en haut des murs et doivent y rester jusqu'à ce que le fruit soit bien noué.

On plante les Figuiers dans la dernière semaine de février, en même temps qu'on relève ceux qui ont été couchés et chargés de terre pour les préserver du froid.

Aussitôt la taille terminée, on donne un labour à la fourche sur toute la longueur et la largeur des plates-bandes, en ayant soin d'enterrer le paillis de l'année précédente, ou, à défaut de paillis, en ajoutant des engrais à moitié consommés. Il est important que ce labour soit fait quelque temps avant l'épanouissement des fleurs.

Si des plantations restaient à exécuter, soit parce que le terrain étant humide on devait les retarder jusqu'à

cette époque, soit pour toute autre cause, il faudrait se hâter de les faire avant la fin du mois.

Plantes de serre. — C'est dans le mois de février que les serres chaudes doivent commencer à être aérées dans les journées ensoleillées, afin de faire pénétrer l'air pur du dehors qui vient ainsi apporter son influence bienfaisante sur les plantes restées longtemps sans air nouveau. Pendant les deux mois de décembre et de janvier, il faut s'occuper de rempoter les plantes de serre en ayant soin de renouveler les couches de tannée, de sevrer les boutures, de rempoter les Begonia à feuilles et de mettre en végétation les Caladium bulbosum ; il faut aussi mettre en végétation les Gloxinia les Achimènes, et en général toutes les Gesnériacées.

C'est aussi au mois de février qu'on doit semer dans les serres chaudes et les serres tempérées les graines dites de serres, telles que celles des Dracæna, Aralias, Cyclamens, Palmiers et Broméliacées. En général, ces graines de plantes délicates lèvent parfaitement sous l'influence bienfaisante des premiers beaux rayons du soleil de février. Leur faiblesse naturelle n'aura alors presque plus rien à souffrir du terrible Champignon si redouté des jardiniers.

On continuera de forcer les Azalea, les Amaryllis, les Jacinthes, les Tulipes et les autres plantes bulbeuses. On peut, à cette époque, rentrer les Rhododendrons qui se forceront sans grande chaleur, les Azaléa mollis, les Hoteia Japonica, et en général toutes les plantes employées pour l'ornementation des appartements. On rempotera les Pelargonium à grandes fleurs de première saison, et les Zonale qu'on voudra avoir de bonne heure en fleurs.

Après les mauvais temps qui viennent de s'écouler, les serres auront besoin d'un nettoyage complet ; il faut donc profiter du moindre moment pour laver avec soin toutes les plantes afin de les préparer à entrer en pleine végétation, ce qui ne se ferait certes pas, si les plantes restaient embarrassées des insectes ou de leurs excréments qui entravent la respiration des végétaux de serre.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

La Fiorin. — Une plante fourragère des plus remarquables est la *Fiorin* (agrostis alba stolonifera), nommée vulgairement en Angleterre *Bent Grass* ou herbe couchée. Elle prospère en tout terrain même dans les moins bons, mais elle végète bien plus vigoureusement dans les terres humides. Le docteur Richardson, du comté de Clare en Irlande, a été le premier a la préconiser et à démontrer qu'en la classant parmi les *mauvaises herbes* on s'est trompé. Son rendement est tel qu'elle a produit plus de six tonnes de foin par acre. Et dans des prairies irriguées où elle se plaît le mieux, le rendement a été de quatre fois supérieur à celui de toute autre graminée. Tous les bestiaux en sont friands, et elle végète pendant une si grande partie de l'année que l'on peut la faire manger en vert presque durant tout l'hiver. (*Journal anglais.*)

Production des céréales en Amérique. — Un bulletin spécial vient d'être publié par le bureau de recensement des Etats-Unis pour l'année écoulée. Il contient les données suivantes. L'Etat produisant le plus de Blé est l'Illinois ; il a produit également le plus de Maïs et d'Avoine, et ne le cède pour le Seigle qu'au pour le seul Etat de Pensylvanie. Le nombre des boisseaux produit par les divers Etats de l'union américaine donne les chiffres que voici :

Blé, 459 millions de boisseaux. Maïs, 1 milliard 754 millions. Avoine, 407 millions. Seigle, 20 millions. Orge, 44 millions. Sarrazin, 12 millions.

Nota. — Il y a 2 boisseaux 75 dans un hectolitre.

Fruits du Nouveau-Monde. — D'après le journal australien *Colonies et Indes,* on va bientôt expédier des antipodes des cargaisons de Pommes, Poires, Oranges, Noix et Raisins.

Le Rédacteur en chef, gérant :

Victor BART.

SÉANCE DU 2 FÉVRIER 1882

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE MONTFLEURY.

Correspondance.

La correspondance manuscrite comprend :

Une lettre-circulaire de la Société régionale d'horticulture du nord de la France, à Lille, annonçant qu'elle fera deux expositions de plantes de saison en fleurs, le 5 février et le 5 mars.

Admission d'un nouveau membre.

Il est procédé à l'admission de M. le comte de Bruce, avenue de Paris, 66, présenté par MM. Moser et Hardy; après un vote favorable, M. le Président le proclame membre de la Société.

Communications.

Le Secrétaire général donne lecture, au nom de M. le colonel Meinadier obligé de se rendre au Sénat, des deux arrêtés relatifs au phylloxera et à la circulation en France des produits de l'horticulture. Ces documents seront insérés au Journal de la Société.

M. Victor Bart lit une note sur l'Olivier, dans laquelle

il fait ressortir l'importance de cet arbre, tant au point de vue de la production de l'huile qu'à celui de l'emploi dans l'ébénisterie fine de certaines parties du bois qu'on en tire. — M. le Président adresse à M. Victor Bart les vifs remerciements de la Société.

M. Chevallier fait l'analyse d'un Mémoire de la Société d'horticulture d'Orléans sur les dégâts occasionnés aux végétaux pendant l'hiver 1879-1880. Ce document intéresse vivement l'assemblée.

Le Secrétaire général donne lecture, au nom de M. Defurnes, d'un résumé statistique de la culture de la Vigne en Algérie. M. Defurnes accompagne son travail de quelques observations sur l'avenir de la Vigne en Algérie.

A propos de cette communication, M. de Sacy dit que les indigènes ne veulent pas employer les bons instruments. Ils se servent de charrues trop faibles traînées par une bourrique ; le Chamœrops est respecté par eux. Les Européens, en se servant d'instruments perfectionnés tirés par de forts attelages, obtiennent un bon défrichement et par suite de meilleures récoltes que les indigènes.

M. Chevallier fait observer que le Péronospora préoccupe beaucoup les viticulteurs algériens ; le soufre, la chaux et le sulfate de fer employés contre ce cryptogame, n'ont rien produit de bon. Cependant au début de l'invasion et en vue de la prévenir, un mélange de soufre et de chaux paraît agir avec une certaine efficacité. Les cépages qui sont le plus atteints du Péronospora sont l'Alicante et le Côt.

M. Hardy pense qu'il n'est pas trop tôt que les viticulteurs trouvent des moyens propres à combattre les différents fléaux qui attaquent les vignobles, car le com-

merce des vins commence à prendre l'habitude de s'approvisionner à l'étranger ; il est à craindre que cette habitude ne persiste, alors même que les vignobles seraient reconstitués, et cela au grand préjudice de la production française qui, jusqu'alors, trouvait au contraire à l'étranger un débouché précieux. M. Vigouroux appuie ce que vient de dire M. Hardy ; à sa connaissance, des négociants français ont déjà établi des maisons de commerce en Espagne et en Italie.

M. de Sacy, revenant aux vins d'Algérie, dit qu'en général ceux-ci ne se conservent pas : ce sont des vins de liqueurs.

M. Chevallier objecte qu'on fait aujourd'hui, grâce à un bon outillage de vinification, des vins de conserve. On sait bien régler la fermentation des moûts en vendangeant par une température de 25° et non de 40° comme cela arrivait autrefois.

M. Polonceau pense que l'absence ou la très faible proportion de tannin due à une fermentation trop rapide, est la cause de la non-conservation des vins. En modérant cette fermentation, on peut avoir des vins de conserve.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

L'Olivier.

Cette plante précieuse appartient à la famille des *Oléinées* (1). En France, le soleil de la Provence, du Languedoc et du Roussillon lui est nécessaire.

L'Olivier semble remonter à une époque voisine de l'apparition de l'homme sur la terre, puisque la Bible mentionne qu'une colombe, que Noé fit sortir de l'arche, rapporta *un rameau vert d'Olivier*, lui annonçant, de la sorte, le retrait des eaux et la fin du déluge.

Lorsque ce même livre fait parler *la Sagesse*, elle s'exprime textuellement ainsi : « Je me suis élevée « comme *un bel Olivier* dans la campagne. »

Dans l'antiquité païenne, l'Olivier était aussi très connu, fort apprécié et tenu en grande vénération. Les Grecs l'avaient admis ou maintenu comme signe de la paix et de l'abondance, et comme symbole de la sa-

(1) Avant les travaux du célèbre botaniste Lindley, on disait la famille des *Oleacées*.

gesse. Ils l'avaient même consacré à Minerve. Aux jeux Olympiques on décernait aux vainqueurs une couronne formée de branches d'Olivier. A Rome, l'Olivier était pareillement en grand honneur ; les jeunes époux portaient des guirlandes de feuilles de cet arbre ; on employait aussi le feuillage de l'Olivier aux cérémonies des funérailles.

Les Grecs et les Romains qui cultivaient avec soin les Oliviers, savaient tirer de l'huile de leurs fruits. Avant eux, l'extraction de l'huile des Olives avait été largement pratiquée par les Hébreux, même du temps de Moïse.

L'Olivier d'Europe (Olea Europœa), désigné sous le nom d'Olivier commun, paraît originaire de l'Asie. On croit qu'il fut introduit dans notre continent, il y a 2500 ans, par les Phocéens dont une colonie, venue de l'Asie Mineure, fondait alors la ville de Marseille.

Ceci s'accomplissait six siècles avant la naissance du Christ qui, comme on le sait, se rendait quelquefois avec ses disciples au *mont des Oliviers*, situé à l'est de Jérusalem et séparé de cette ville par le torrent le Cédron et la vallée de Josaphat.

A l'état sauvage, l'Olivier se présente sous la forme d'un arbrisseau rameux, tortueux, irrégulier, plus ou moins épineux. Lorsqu'il est modifié par la culture, il devient un arbre de hauteur moyenne à tête arrondie.

D'une croissance assez lente, l'Olivier d'Europe ne s'élève guère au-delà de 8 mètres ; mais en Afrique il dépasse de beaucoup cette dimension. Il peut vivre durant plusieurs siècles. Son bois est dur et coloré de diverses teintes que le vernis fait vivement ressortir. On l'emploie avec succès dans la tabletterie et même dans l'ébénisterie. Les racines sont estimées pour la

marqueterie, à cause de la variété très curieuse des couleurs nuancées qu'elles présentent.

Il existe en divers lieux, dans le midi de la France et ailleurs, de très vieux Oliviers qui mesurent à leur base plus de 12 mètres de circonférence.

L'huile d'Olive est celle préférée pour les usages alimentaires ; elle est cependant employée à d'autres usages et notamment pour l'éclairage et pour la fabrication des savons de luxe.

Les produits de l'Olivier, en huile et en olives, font l'objet d'un important commerce.

Analyse d'un Mémoire de la Société d'horticulture d'Orléans sur les dégats occasionnés aux végétaux durant l'hiver de 1879-1880.

PAR M. CHEVALLIER.

La Société d'horticulture d'Orléans et du Loiret avait été l'une des premières à ouvrir une enquête sur les dégâts causés aux végétaux par le rigoureux hiver de 1879-1880. Une commission fut chargée de procéder à cette enquête en réunissant tous les renseignements qui pourraient être donnés par les sociétaires. Plus heureuse que celle nommée par notre Société, cette commission a pu se procurer une foule de notes et de documents précieux, et elle a publié un mémoire détaillé et bien présenté dont la rédaction est due à M. Masure, ancien professeur de sciences naturelles et ancien ins-

pecteur de l'Université. Ce mémoire a obtenu le prix du Concours spécialement ouvert par la Société des agriculteurs de France.

L'Orléanais, qui possède de nombreuses pépinières, fut l'une des contrées les plus éprouvées par le froid; cette circonstance a permis à la Société d'horticulture d'Orléans de publier un mémoire des plus complets comprenant la presque totalité des végétaux cultivés en France.

Il nous a semblé qu'il serait intéressant de donner un résumé de l'excellent travail de M. Masure; c'est ce que nous allons essayer de faire.

Dans le département du Loiret, comme dans notre région des environs de Paris, la période de froid a commencé le 15 novembre 1879 et s'est continuée sans interruption jusqu'au 29 décembre, avec une suite de gelées intenses pendant ce dernier mois et des températures extrêmes de 24 à 28 degrés au-dessous de zéro le 10 décembre.

Cette persistance de froids rigoureux pendant six semaines détruisit la plus grande partie des végétaux des jardins et des champs, arbres fruitiers et arbres d'ornement. Une nouvelle période de gelées, dans la seconde quinzaine de janvier 1880, vint augmenter les désastres du mois précédent.

Naturellement, l'intensité du froid a varié selon l'altitude des différentes localités; mais la commission d'enquête a constaté (ce qui l'a été, du reste, à peu près partout) que les dégâts avaient été plus grands dans les bas-fonds que sur les hauteurs, dans les terrains argileux que dans les terrains secs.

Le sol a été gelé à des profondeurs variant entre 25 et 40 centimètres, mais les neiges accumulées avant les

grands froids ont servi à préserver de la gelée les pieds des arbres et arbustes.

« Les diverses espèces de plantes cultivées dans nos « jardins, dit le rapporteur, n'ont pas toutes souffert au « même degré des rigueurs de l'hiver ; un assez grand « nombre sont mortes, d'autres ont survécu en restant « plus ou moins affaiblies, d'autres enfin ont résisté vic« torieusement ; les arbres déjà malades ou très âgés « ont été les premiers atteints. »

Dans sa deuxième partie, qui comprend la statistique des dégâts de la gelée, le mémoire commence par les arbres fruitiers et surtout par les Poiriers qui sont cultivés en grandes quantités dans les environs d'Orléans. Un tiers environ des variétés a bien résisté, notamment : le Doyenné d'hiver, le Passe-Colmar, la Louise bonne, le Curé et la Bergamotte-Esperen ; un second tiers a souffert, notamment : le Beurré Diel, le Beurré d'Amanlis et la Passe-Crassane ; le dernier tiers a été détruit jusqu'au niveau de la neige, notamment : la Duchesse d'Angoulême et le Doyenné d'Alençon.

Les Pommiers ont beaucoup souffert, soit dans les jardins, soit en plein champ ; les variétés ayant le mieux résisté sont : le Court-Pendu plat, le Grand-Alexandre, la Reinette de Caux et la Transparente de Croncels.

La plupart des Poiriers et Pommiers atteints dans leurs branches, ont eu le pied préservé par la neige ; ils ont été rabattus et ceux à basse tige notamment ont donné des scions vigoureux qui ont pu être utilisés pour reconstituer leur charpente.

Les Vignes des jardins ont été en partie préservées, surtout celles en espalier bien abritées par des murs ; mais toutes celles de plein air et celles des vignobles ont été gelées sans exception ; cependant les souches se

sont conservées intactes et toutes ces Vignes, ayant été rabattues au niveau du sol, ont donné des rejets vigoureux qui ont produit cette année une bonne récolte.

Les Pêchers ont été complètement détruits, sauf la Reine des Vergers et la Précoce Willermoz.

Les Pruniers qui sont tous cultivés en plein vent, ont en partie résisté : ce sont ceux âgés de moins de vingt ans ; les plus vieux ont péri.

Parmi les Cerisiers, ceux à fruits acides, ont peu souffert ; les variétés à fruits doux, Bigarreautiers et Guigniers, ont tous péri ou à peu près. Généralement les Cerisiers greffés sur Merisier ont plus souffert que ceux greffés sur Sainte-Lucie.

Les Framboisiers et Groseilliers ont résisté parfaitement ; aucun n'a été atteint.

Les Figuiers, les Merisiers, les Cognassiers, les Noyers, les Mûriers, les Néfliers ont été détruits.

A l'égard des Arbres et Arbustes d'ornement, ils ont été plus ou moins atteints, comme dans notre région.

Les Buis, les Lauriers, les Magnolias ont péri ; beaucoup de Rhododendrons ont souffert ; les Lilas ont bien résisté partout. Tous les Rosiers greffés sur Eglantier ont été gelés ; ceux francs de pied ont résisté.

Les Clématites, les Lierres, les Glycines, les Chèvrefeuilles ont été détruits, mais ils ont repoussé du pied.

Ce sont les Conifères qui, en général, ont été le plus rigoureusement atteints par les gelées, et pour le département du Loiret spécialement, c'est une perte considérable. En effet, depuis un certain nombre d'années on avait reboisé les terrains improductifs de la Sologne, et c'était le Pin maritime (Pinus Pinaster) qui avait le plus de succès. Depuis 1850 les plantations avaient été considérables et la moitié du territoire de la Sologne

était occupé par des Pineraies; leurs produits dépassaient déjà ceux de l'agriculture; c'était tout un avenir pour cette région; or, tous les Pins maritimes ont été détruits par le froid. Les pertes ont été officiellement estimées à quatre-vingt millions de francs pour toute l'étendue de la Sologne.

Le Pin Laricio n'a que peu résisté, un tiers au plus; le Pin sylvestre a seul été complètement indemne et n'a nullement souffert, mais on se demande s'il donnera des produits aussi abondants et aussi faciles à écouler que le Pin maritime.

Parmi les Sapins, on peut dire que seuls les *Epicea* ont parfaitement supporté les froids excessifs de ce terrible hiver; les autres ont été plus ou moins atteints.

Tous les Cèdres sont morts et notamment un magnifique Cèdre du Liban, rapporté par Bernard de Jussieu, donné par lui à Duhamel du Monceau et planté en 1740 (en même temps que celui du Jardin des Plantes de Paris), dans le parc de Vrigny, près Pithiviers.

Les arbres à feuilles caduques ont presque généralement résisté aux froids, surtout les espèces indigènes. Ont seuls succombé : l'Arbre de Judée, les Catalpa, les Pawlonia, les Chênes d'Amérique, quelques variétés de Cytises et de Tamarix.

J'ai dû, dans cette analyse, passer un grand nombre d'espèces nouvelles et de variétés introduites dans les jardins ; l'énumération en a été faite dans le mémoire, mais elle serait trop longue à rapporter ici. Elle ressemble, du reste, à celle très complète qui nous a été donnée par nos collègues, MM. Briot et Pavard, à propos des dégâts causés par cet inoubliable hiver dans les Pépinières de Trianon.

N. B. — Nous apprenons à l'instant que l'un de nos membres correspondants, M. Charles Baltet, est l'auteur d'un mémoire sur le même sujet; lequel a été récompensé par une médaille d'or de la Société des agriculteurs de France et par une médaille d'or de la Société horticole de l'Aube. Ce mémoire ne nous est pas encore parvenu, nous y aurions puisé sans doute de précieux renseignements.

Résumé statistique suivi de quelques observations sur l'avenir de la Vigne en Algérie.

PAR M. DEFURNES.

Les progrès constants de l'invasion phylloxérique menaçant d'une ruine complète les nombreux et riches vignobles de la France continentale, il m'a paru intéressant de mettre sous les yeux des membres de la Société le résultat des efforts tentés, dans ces dernières années, pour l'introduction de la culture de la Vigne dans notre grande colonie africaine. Ces renseignements, qui se rapportent aux années 1876, 1877, 1878 et 1879, sont tirés du bulletin statistique du ministère des finances et extraits du rapport de M. Bouchardat à la Société nationale d'agriculture de France.

DÉPARTEMENTS	NOMBRE DE PLANTEURS			HECTARES PLANTÉS EN VIGNES			QUANTITÉS D'HECTOL. DE VIN RÉCOLTÉES		
	Européens.	Indigènes.	Total.	Européens.	Indigènes.	Total.	Européens.	Indigènes.	Total.
Campagne de 1876-1877.									
Alger	»	»	»	3803 58	1188 »	4991 58	101268 30	2470	103738 30
Oran.	»	»	»	5790 »	514 »	6304 »	108537 »	90	108627 »
Constantine .	»	»	»	2319 »	350 »	2669 »	51069 60	1738	52807 60
TOTAUX. . .	»	»	»	11912 58	2052 »	13964 58	260874 90	4298	265172 90
Campagne de 1877-1878.									
Alger	»	200	200	5636 85	1461 »	7097 85	102968 »	2497	105465 »
Oran.	2432	234	2666	7175 »	442 »	7617 »	164714 »	4440	169151 »
Constantine .	1175	359	1534	2588 »	311 48	2899 48	62103 »	1501	63604 »
TOTAUX. . .	3607	793	4400	15399 85	2214 48	17614 33	329782 »	8438	338220 »
Campagne de 1878-1879.									
Alger	2816	460	3276	6686 »	1484 »	8170 »	140631 »	3499	144130 »
Oran.	2764	457	3221	7956 »	461 »	8417 »	146680 »	576	147256 »
Constantine .	1365	364	1729	3175 50	312 85	3488 35	58689 »	1450	60039 »
TOTAUX. . .	6945	1281	8226	17817 50	2257 85	20075 35	346000 »	5525	351425 »

On voit, par ce qui précède, que de 1876 à 1879, le nombre d'hectares cultivés en Vigne s'est élevé de 13,964 à 20,075 et que le produit est passé de 265,173 hectolitres à 351,425 hectolitres.

Ces résultats sont, du reste, en complet accord avec les chiffres comparés des importations et des exportations de vin dans la colonie de 1875 à 1879, comme on peut s'en assurer par le tableau suivant :

	Importation.	Exportation.	Excédant des importat. sur les exportations.
1875	409428 hect.	4829 hect.	404599 hect.
1876	425974 —	4382 —	421592 —
1877	371038 —	4121 —	366917 —
1878	346051 —	3106 —	342945 —
1879	280082 —	10755 —	269327 —

On peut remarquer également que, si le nombre des planteurs indigènes augmente comme celui des planteurs européens, les surfaces plantées en Vigne augmentent aussi, mais bien plus rapidement pour les derniers que pour les premiers ; il n'y a là, du reste, rien de surprenant. Il est évident, comme le dit M. Bouchordat, qu'au début d'une pareille exploitation agricole, qui exige de nombreux accessoires pour s'installer fructueusement, la grande propriété présente de nombreux avantages ; mais il n'est pas douteux que dans les contrées comme la Kabylie, où on trouve de bons et persévérants travailleurs, le tour des petits vignerons propriétaires ne vienne assez promptement.

Le savant professeur du Muséum ajoute ensuite qu'il résulte des renseignements qu'il a reçus des sources les plus autorisées que, dans les campagnes de 1879 à 1880 et 1880 à 1881, les plantations ont pris un développe-

ment beaucoup plus grand que dans les années précédentes.

Comme preuve des progrès réalisés dans ces dernières années, il cite, d'après M. Henri Saynier, quelques grandes exploitations viticoles des environs d'Alger.

Lorsque M. Alcay acquit sa propriété, en 1873, elle ne renfermait pas un seul hectare de Vigne. Il en planta 30 hectares dans chacune des années 1874, 1875 et 1876, et 30 hectares de 1878 à 1880. Le vignoble de M. Alcay, à Joinville, lui a donné, pendant les deux dernières années, un produit brut de 150,000 francs et de 175,000 francs; sans le siroco, ce produit eût dépassé 250,000 francs en 1880. Quelle est la culture qui peut donner, avec moins de frais, une telle rémunération?

L'exploitation de M. Lepiney, à Médéah, ne possédait, en 1859, que cinq hectares de Vigne, elle en a aujourd'hui 30; il compte en planter 80 hectares à nouveau.

Dans le clos Grellet, à 7 kilomètres d'Alger, la production est de 100 hectolitres à l'hectare. A la Trappe de Staouéli, sur les 230 hectares de Vigne, 75 hectares ont été plantés cette année; le reste est en rapport. En 1877, la production a atteint 8,000 hectolitres qui, ayant été vendus 50 francs l'hectolitre, ont produit 400,000 fr. Les trappistes, à côté de bons vins ordinaires, font des vins muscats et similaires d'Alicante, qui ne manquent pas de mérite.

M. Bonand, à la Zaouïa-sidi-Medjbar, possède 60 hectares de Vigne; son vin est d'excellente qualité. Cette exploitation, qui ne date que de 1876, est appelée à un très bel avenir.

M. Pilter a organisé, avec le concours de M. Billart, une entreprise de labourage à façon, par les appareils de Fowler; jusqu'ici ces appareils ont défoncé 200 hec-

tares. Les défoncements, pour la Vigne, se font à une profondeur de $0^m,60$; les résultats obtenus ont été excellents.

M. Arlès Dufour, dans la commune d'Oued-el-Alleng, a aujourd'hui 60 hectares de Vigne ; elles donnent, en plein rapport, bon an, mal an, 60 hectolitres de vin par hectare, pesant 10 à 11 degrés d'alcool. Le produit net des Vignes est de 70,000 francs environ.

Toutes ces exploitations sont dans la province d'Alger ; d'autres, non moins importantes, existent ou sont en voie d'établissement, dans les deux autres provinces.

D'après ce que nous venons d'exposer, on est en droit d'espérer que, dans un avenir assez prochain, les vins d'Algérie, pour la fabrication desquels de grands progrès ont été réalisés dans ces dernières années, viendront amoindrir, d'une façon assez notable, le déficit que l'extension progressive du phylloxera cause à la production viticole du continent européen.

Il est à craindre, cependant, que le parasite signalé dès 1877 (Académie des sciences, séance du 23 juillet 1877), par M. Max Cornu, ne vienne entraver sérieusement l'essor donné à la culture de la Vigne dans la colonie. Déjà, cette année, M. Ed. Prillieux, le savant professeur de l'Institut national agronomique, a pu constater, dans un voyage qu'il fit en Algérie, qu'à partir du mois de mai, plusieurs vignobles ont eu à souffrir des atteintes du Péronospora de la Vigne (Meldew des Américains), le même qui s'est si abondamment développé, au mois de septembre dernier, sur les semis de Vigne californiennes et kachemiriennes, dans les jardins de l'École d'horticulture de Versailles, et dont les échantillons ont été placés sous les yeux des membres de la So-

ciété, par notre dévoué Secrétaire général, à la séance d'octobre dernier.

Les cépages cultivés en Algérie sont généralement ceux du midi de la France (Mourvèdre, Carignan, Alicante, Grenache, Aramon, Muscat). On y trouve également, mais principalement dans la province d'Oran, plusieurs cépages provenant de l'Espagne et du Portugal, surtout ceux destinés à fabriquer des vins de liqueur parfaitement comparables à ceux qu'on obtient dans ces deux contrées. On continue également à y cultiver quelques cépages indigènes, tels que : l'Aïnkelle et le Focana. On a aussi introduit en Algérie le Carbonet Sauvignon, le Côt du Bordelais et le Pinot bourguignon ; il est probable que tous n'y réussiront pas ; mais l'expérience démontrera ceux auxquels il convient de donner la préférence.

M. Bonand a eu la très bonne idée d'établir, dans sa propriété de la Zaouïa-sidi-Medjbar, une pépinière des cépages cultivés en Algérie, afin d'en étudier les aptitudes. On ne saurait trop féliciter M. Bonand de cette heureuse initiative ; mais, comme le fait justement observer M. Bouchordat, les propriétaires de collections de Vignes algériennes feront bien de ne pas chercher aujourd'hui à trop les étendre en faisant venir de nouveaux cépages des pays étrangers ; il est prudent de se défier de l'invasion du phylloxera qui peut avoir pénétré dans les contrées viticoles réputées comme indemnes. Peut-être même serait-il prudent de proscrire d'une manière absolue l'introduction en Algérie de tous les cépages étrangers, surtout les cépages américains.

Le gouvernement, du reste, ne perd pas de vue cette importante question ; par une lettre toute récente, M. le Ministre invite M. le gouverneur de l'Algérie à consti-

tuer, sans plus tarder, des commissions de surveillance chargées de signaler l'invasion de l'insecte et de le combattre dès sa première apparition.

Dans les premières années de la culture de la Vigne en Algérie, les vins de la colonie laissaient beaucoup à désirer ; les caves et l'outillage vinaire étaient défectueux ; par suite, la bonne conduite des vins présentait de sérieuses difficultés. Les conditions les plus importantes pour leur conservation, la régularité de la fermentation alcoolique et la limpidité parfaite des produits, s'obtenaient difficilement. Les soutirages, les collages, les méchages opportuns, les coupages heureux qui demandent une expérience spéciale pour chaque vignoble, causent souvent des mécomptes préjudiciables. Aussi ne doit-on pas trop généraliser les pratiques, tandis que chez nous, où la température est moins élevée, les Raisins recueillis en pleine chaleur et écrasés immédiatement donnent un moût fermentant mieux ; en Algérie, au contraire, il faut les laisser refroidir avant de les écraser, pour obtenir le même résultat.

M. Grellet ayant remarqué, dit M. Sagnier, qu'en écrasant le raisin trop chaud, la fermentation se faisait trop vite, très mal, et que souvent le vin restait doux, a pris l'habitude de laisser le raisin vendangé, de huit heures du matin jusqu'au soir, passer la nuit en plein air dans des corbeilles, et de ne l'écraser que le lendemain, après qu'il a pris la température basse de la nuit, avec celui vendangé avant huit heures.

Pour leur permettre d'obtenir le vin dans de bonnes conditions de conservation, plusieurs grands propriétaires ont fait établir des caves et des chais parfaitement aménagés et munis de tout l'outillage nécessaire

Si on ne peut obtenir, par les moyens réguliers, la bonne conservation des vins destinés à l'exportation, la suralcoolisation à 15 degrés alcooliques devient nécessaire. Comme il est indispensable que l'alcool employé à la suralcoolisation soit de l'alcool de vin bien préparé, des appareils distillatoires perfectionnés ont été installés dans plusieurs grandes exploitations, notamment chez MM. Alcay et Lepinay frères.

Dans ces deux propriétés on ne fait pas de vin de pressoir ; après le soutirage, les moûts sont distillés. La colonne distillatoire de M. Alcay peut donner, par 24 heures, 1,200 litres d'alcool rectifié à 90 degrés. Chez MM Lepinay frères la production en eau-de-vie est de 2,000 litres environ.

On voit, par ce qui vient d'être exposé, que l'industrie viticole algérienne fait de grands progrès au point de vue de l'installation des accessoires les plus importants de la vinification. On ne saurait trop applaudir à ce mouvement rapide appelé à exercer une influence considérable sur l'avenir économique de la colonie.

Arrêté de M. le Ministre de l'Agriculture

Relativement à la surveillance des vignes, pépinières, serres et collections de plantes.

Article premier. — Les Préfets font procéder chaque année et plus souvent, s'il est nécessaire, à des investigations dans les vignobles des localités considérées comme indemnes où la présence du phylloxera sera soupçonnée.

Art. 2. — Les jardins, les plants de Vignes isolés, les collections de Plantes vivantes, les Serres, les Pépinières et particulièrement les établissements où l'on cultive les Vignes étrangères, seront visités et surveillés dans les régions qui ne sont pas encore atteintes par le phylloxera.

Art. 3. — Les Préfets devront adresser chaque année un rapport sur les résultats de ces visites et la liste des établissements à collection de Plantes des serres et des pépinières existant dans leurs départements.

Art. 4. — Tout nouveau point d'attaqué, découvert dans les Jardins, Serres ou Pépinières, devra être immédiatement signalé à l'Administration, avec mention, autant que possible, des expéditions de Vignes faites dans les trois dernières années.

Art. 5. — Les Préfets des départements sont chargés de l'exécution du présent arrêté, qui sera affiché et inséré au *Bulletin des Actes administratifs*.

Art. 6. — L'arrêté du 14 décembre 1878 est rapporté.

Arrêté de M. le Ministre de l'Agriculture

Concernant la circulation en France des produits de l'agriculture et de l'horticulture.

Le Ministre de l'agriculture, vu la loi des 15 juillet 1878-2 août 1879; la Commission supérieure du phylloxera entendue; sur la proposition du conseiller d'Etat, directeur de l'agriculture ; arrête :

Article premier. — Les produits de l'agriculture et de l'horticulture, tels que légumes, fruits et graines de

toute nature, fleurs coupées ou en pots, etc., quelle que soit leur provenance, continueront à circuler librement dans toute l'étendue du territoire de la République française.

Art. 2. — La même liberté de circulation est maintenue pour les plants, arbustes et tous végétaux autres que la Vigne provenant de pépinières, de jardins, de serres, d'orangeries situés dans des arrondissements réputés préservés de l'invasion phylloxérique et figurant comme tels sur la carte la plus récente dressée en vertu de l'article 2 de la loi des 15 juillet 1878-2 août 1879.

Art. 3. — Les objets énoncés dans l'article 2, qui proviennent d'arrondissements phylloxérés et qui sont à destination d'arrondissements également phylloxérés, pourront circuler librement à condition que le parcours complet s'effectue à travers des arrondissements autorisés à recevoir des cépages étrangers ou des cépages provenant d'arrondissements phylloxérés. Dans le cas contraire, l'envoi devra être effectué en caisse fermée ou en wagon plombé ou être accompagné d'une déclaration de l'expéditeur et d'une attestation de l'autorité compétente du pays d'origine.

Art. 4.— Les plants, arbustes et tous végétaux autres que la Vigne provenant de pépinières, de jardins, de serres ou d'orangeries situés dans les arrondissements phylloxérés, ne pourront être introduits dans les arrondissements indemnes ou non autorisés à recevoir des cépages étrangers ou des cépages provenant d'arrondissements phylloxérés que s'ils sont accompagnés d'une déclaration de l'expéditeur et d'une attestation de l'autorité compétente du pays d'origine.

Art. 5. — La déclaration de l'expéditeur, mentionnée aux articles 3 et 4, devra :

1° Certifier que le contenu de l'envoi provient en entier de son établissement;

2° Indiquer le lieu de réception définitive avec adresse du destinataire;

3° Porter la signature de l'expéditeur.

Art. 6. — L'attestation de l'autorité compétente certifiera :

1° Que les objets proviennent d'un terrain (plantations ou enclos) séparé de tout pied de Vigne par un espace de 20 mètres au moins, ou par des autres obstacles aux racines, jugés suffisants par l'autorité compétente;

2° Que le terrain ne contient lui-même aucun pied de Vigne;

3° Qu'il n'y est fait aucun dépôt de cette plante;

4° S'il y a eu des ceps phylloxérés, que l'extraction radicale en a été opérée ; que des opérations toxiques réitérées ont été effectuées et que des investigations répétées pendant trois ans assurent la destruction complète de l'insecte et des racines.

Art. 7. — Si la présence du phylloxera était constatée sur les objets désignés à l'article précédent, lesdits objets seraient saisis et détruits aussitôt et sur place, par le feu, avec leur emballage.

Les contraventions au présent arrêté seront poursuivies conformément à la loi des 15 juillet 1878-2 août 1879.

Art. 8. — Les Préfets, dans leurs départements respectifs, sont chargés de l'exécution du présent arrêté, qui sera affiché et inséré au *Bulletin des Actes administratifs*.

Art. 9. — L'arrêté du 15 décembre 1878 est rapporté.

CALENDRIER HORTICOLE

Suite de FÉVRIER.

Jardin potager. — Les travaux à faire dans le potager, jusque vers le milieu du mois de février, sont à peu près les mêmes que dans le mois précédent. Il arrive assez souvent que la première quinzaine de février amène les froids les plus rigoureux de l'année. (A la Chandeleur, grande douleur !) Quand la température de l'hiver se comporte de la sorte, toutes les cultures à l'air libre sont forcément suspendues dans le potager.

Dès que le temps se radoucit, ce qui a lieu fréquemment dans la seconde quinzaine de février, on continue à mettre en place le plant de Choux, provenant des semis du mois d'août ; on peut semer dans les intervalles des Epinards. Les Romaines peuvent être plantées en pleine terre dans les plates-bandes qui reçoivent en même temps un semis de Radis. Les semis de Carottes, Cerfeuil, Persil, Poireau, Panais, Oignon, Scorsonère, sont continués à la même époque. On renouvelle les semis de Radis et l'on prépare, à l'aide de nouveaux semis à l'air libre, du plant de Romaine, de Laitues, de Choux-Milan, etc., qui seront transplantés en place dès que la végétation sera suffisamment avancée. Si l'on a de grandes plantations d'Asperges à faire, la terre qui doit les recevoir sera préparée de bonne heure en février, afin qu'elle s'améliore et se mûrisse au contact de l'air

et de la gelée. Le plant de Fraisier donne de meilleurs résultats lorsqu'il est mis en place en automne, que quand on retarde la plantation jusqu'au printemps; néanmoins, quand les circonstances n'ont pas permis de compléter la plantation des Fraisiers remontants des Quatre-Saisons, et des Fraisiers anglais qui ne remontent pas, cette opération peut encore réussir en février. Mais, dans ce cas, on aura soin de retrancher les fleurs et les filets des Fraisiers plantés dans le courant de février, jusque vers la fin de l'été.

Néanmoins on continuera tout ce qui n'a pu être fait dans les mois précédents. Mais, en février, les travaux prennent plus d'extension, on laboure toutes les fois que le temps le permet. On sème sur couche des Artichauts, Basilics, Carottes rouges courtes à châssis, Céleri-rave, Cerfeuil commun et frisé, Chicorée frisée fine d'été ou d'Italie, Chicorée sauvage et améliorée pour couper jeune; Choux très hâtifs d'Etampes, ainsi que le Chou d'York, de Saint-Denis, ou Quintal, le Milan hâtif et le Milan tardif, de Bruxelles; Choux-fleurs tendres et demi-durs, Chou-rave hâtif, Concombres en pots, Cresson alénois, Epinards, Fèves de marais, Haricots à feuilles d'orties, ainsi que le Noir de Belgique et le Nain de Hollande, etc.; Laitue de printemps, Crêpes, Gotte, Palatine, Pommes d'été et d'automne à couper; Romaine blonde maraîchère, Romaine verte maraîchère, Melon Cantaloup, Prescot fond blanc hâtif à châssis, Noir des Carmes, Orange, Ananas d'Amérique à chair verte, Oignons blancs hâtifs, Poireau très gros de Rouen, ainsi que le Poireau monstrueux de Carantan, Pois nain très hâtif à châssis, Pomme de terre Marjolain, Royal Ash, Leaved Kidney, Pourpier doré, Radis hâtifs, Tétragone, Tomate rouge naine hâtive.

On force aussi sur couche ou sur place, en les entourant de réchauds de fumier neuf, Asperges, Chicorée sauvage et améliorée à grosse racine de Bruxelles, Chou-Marin, Witloof, Ciboule cambrée maritime, Estragon, Fraisier, Oseille, Patates, pour en obtenir des boutures qui seront bonnes à planter en mai; Persil, Pissenlit ordinaire et amélioré.

On sème en pleine terre Bourrache, Carottes hâtives, Céleri à côtes à bonne exposition, Cerfeuil commun et frisé, ainsi que le Cerfeuil bulbeux (graines stratifiées), Chicorée sauvage et améliorée, Choux cabus et Choux rouges, Ciboule commune, Cochlearia, Epinards, Fèves, Laitues pommées de printemps et leurs variétés, Romaines, Oignons (toutes les variétés), Panais, Persil, Pimprenelle, Poireau, Pois nains et à rames, Pommes de terre hâtives (à bonne exposition, les abriter au besoin en cas de gelées), Radis hâtifs, Scorsonère, etc.

On plante aussi en pleine terre Ail, Asperges, Ciboulette cambrée maritime, Cresson de fontaine, Echalottes, Oseille, Raifort sauvage, Rhubarbes, Romarin de bouture, Thym, Topinambours, etc.

On continue de réchauffer les couches garnies de semis ou de plantes déjà repiquées. On fait des couches sur lesquelles on repique à demeure des Concombres, des Melons, des Laitues Gottes et Crêpes, des Romaines, des Choux-fleurs hâtifs. On détruit les couches faites en décembre qui ont donné leur produit et qui ont perdu leur chaleur, et on a soin d'en prendre le fumier non consommé que l'on mêlera avec du fumier neuf pour faire de nouvelles couches.

Le Rédacteur en chef, gérant :
VICTOR BART.

SÉANCE DU 2 MARS 1882

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE MONTFLEURY.

Correspondance.

La correspondance manuscrite comprend une lettre de M. Petit-Flamey, informant ses collègues que pour le chauffage des Serres il emploie l'acétate de soude dans les thermosiphons, afin d'obtenir une grande économie de combustible.

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des candidats présentés dans la dernière séance. Après un vote favorable, M. le Président proclame membres de la Société :

M. Lahaye, arboriculteur, secrétaire de la Société horticole de Montreuil-sous-Bois, à Montreuil (Seine), présenté par MM. Pavard et Hardy;

M. Aubert, jardinier-chef de l'Observatoire de Meudon, à Meudon (Seine-et-Oise), présenté par MM. Lafosse et Hardy;

M. Bujon, marchand de vins, rue de Montreuil, n° 1, à Versailles, présenté par MM. Vigouroux et Moreau.

M. Girardin-Collas, horticulteur-cultivateur, à Ar-

genteuil (Seine-et-Oise), présenté par MM. Denevers et Hardy.

Présentation de plantes.

M. Léon Duval expose sur le Bureau des Cyclamen provenant de ses cultures. Il a suivi le procédé en usage en Angleterre et recommandé par M. Alb. Truffaut. Les plantes qu'il présente à la Société sont âgées de 11 mois. Semées le 9 janvier 1881, elles avaient au 15 septembre de la même année jusqu'à 150 à 200 boutons par pied. Celles qui sont devant le Bureau sont réservées comme porte-graines ; elles ne sont pas très variées, mais les fleurs sont belles et d'un beau coloris. Quant à l'ampleur des plantes, elle dépend de la culture.

M. Duval, continuant à avoir la parole, dit, à l'occasion du procès-verbal dont il vient d'être donné lecture, qu'en Algérie le défrichement à main d'homme est très dur. On rencontre des végétaux, comme l'Erica Méditerranea, l'Arbousier et le Chamœrops, difficiles à extirper. On se sert de la pioche et du louchet quand on prépare le terrain pour la Vigne en le défonçant de 0m,75 de profondeur. Cette préparation amène avec elle des fièvres pernicieuses. La Vigne prospère dans les sols ainsi préparés et donne des produits au bout de 3 à 5 ans. En ce qui concerne la qualité des vins, ceux-ci en général ne sont pas liquoreux ; c'est la petite quantité qui l'est. Depuis 15 ans, des cépages de Bourgogne et en particulier le Gamet ont été plantés ; les vins que M. Duval a eu l'occasion de déguster, ressemblaient à ceux de cette contrée. Lorsque les colons sauront choisir les cépages et les expositions, ils obtiendront de bons vins de consommation.

Communications.

La parole est donnée à M. Victor Bart. Notre laborieux Bibliothécaire-adjoint lit un article sur le Gui ; cet article est destiné à être inséré au Journal. A la suite de cette intéressante communication, M. Baget fait observer que le Gui sur les Conifères doit être bien rare, car il ne l'y a jamais vu. Cependant, il possède chez lui un arbre pétrifié qui a conservé son écorce et qui porte des traces d'une touffe de Gui. Cet arbre paraît, par la structure de ses couches, appartenir à la famille des Conifères.

M. Delorme dit que dans nos contrées on ne rencontre jamais le Gui sur le Chêne. Il l'a bien souvent cherché sans le trouver. C'est surtout sur le Pommier, le Peuplier, l'Acacia, l'Epine blanche que vient cette plante, véritable parasite pour les arbres sur lesquels elle croît. Souvent pour détruire le Gui, on le casse ; il n'en pousse que mieux ; à une petite touffe succède alors une grosse touffe. Il n'y a pas d'autres moyens pour en débarrasser les arbres, auxquels il nuit, que de couper la branche à la serpe, et même à la serpette la place où il a pris naissance.

M. Polonceau regarde comme très utile d'enlever le Gui des arbres qui le portent ; on peut, d'ailleurs, le donner aux vaches qui le mangent bien.

M. Labbé ajoute que dans la Sarthe on le donne aux chèvres, qui s'en montrent assez friandes.

Le Secrétaire général donne lecture, au nom de M. Defurnes, absent, d'une note sur la Truffe considérée au point de vue botanique. Des remerciements sont adressés à l'auteur de cette communication. M. Victor Bart ne croit pas que les Truffes indiquées par M. De-

furnes soient toutes bonnes et puissent entrer dans la consommation.

Le Secrétaire général donne lecture d'une note de M. Duru, sur la culture du Melon sous châssis. Des remerciements sont adressés à M. Duru.

M. Hardy communique à la Société une lettre qui lui a été transmise par M. le Préfet. Cette lettre est accompagnée d'un article imprimé ayant pour titre : *Restauration des arbres atteints par la gelée.* La lettre et l'article ont pour auteur M. l'abbé Lefèvre, chanoine honoraire à Nancy, qui conseille l'emploi de moyens imaginés par lui en vue de réparer les dommages que la gelée occasionne à certaines espèces d'arbres fruitiers. M. Chevallier fait observer que les conseils de M. l'abbé Lefèvre sont bons, mais connus de tous les arboriculteurs ; ils viennent, d'ailleurs, un peu tard. Quant à lui, il s'est bien trouvé du procédé suivant que lui a indiqué M. Jamin : Il a incisé les écorces vives de l'arbre, a enlevé celles qui étaient pourries, a badigeonné avec de l'huile de lin et à peine taillés ses arbres sont redevenus vigoureux.

M. Baget pense que le procédé peut être appliqué aux arbres des jardins, mais non à ceux des champs qui ont beaucoup plus souffert par le givre de 1880-1881 que par le froid de 1879-1880. Dans son jardin, M. Baget avait des pyramides qu'il a rabattues à $0^m,15$ et dont il a fait des vases à l'aide des scions qui sont partis sur le tronc ainsi raccourci.

M. Chevallier dit que le rabattage est bon, mais sur les arbres encore assez jeunes. Sur les vieux arbres du Potager de Versailles, il n'a donné que de médiocres résultats.

M. Hardy, revenant sur les effets du givre, dit que les arbres ont été singulièrement maltraités cet hiver par

la production sur leurs branches de couches de glace parfois assez épaisses pour en occasionner la rupture. Il cite le plateau de la Beauce, dont les arbres avaient été épargnés par l'hiver 1879-1880, qui cette année ont été littéralement cassés par le poids du givre formé sur leurs branches.

M. Baget a vu dans son jardin des branches ayant à peine $0^m,005$ de diamètre, couvertes d'une couche de glace de $0^m,11$ d'épaisseur ; c'est surtout sur les plateaux que le givre s'observait; il n'y en avait pas dans les vallées.

M. Chevallier n'a pas vu de givre sur les arbres de la plaine de Boulogne. Mais à mesure qu'on s'éloignait des rives de la Seine pour s'élever sur les coteaux, on voyait des arbres de toute nature ayant perdu des branches brisées par le givre.

Demande de commission.

M. de Vendeuvre annonce qu'il a établi à Thomery, chez M. Salomon, un nouvel appareil de chauffage des serres, permettant de brûler toute sorte de combustible, bois, poussier de charbon, charbon et coke. Il demande que la commission permanente des chauffages veuille bien examiner cet appareil. Elle trouvera chez M. Salomon plusieurs systèmes de chauffage, entre lesquels elle pourra établir des comparaisons. En même temps, la commission aura la faculté de se rendre compte d'essais tentés sur une grande échelle par M. Salomon et dont le but est de conserver par le froid les fruits mous, comme les Pêches, les Prunes, les Cerises, etc. M. le Président renvoie la demande de M. de Vendeuvre à la commission des chauffages.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Le Gui (1er *article*).

Joseph Decaisne, le célèbre botaniste, enlevé récemment à la science, avait fait d'intéressantes recherches sur le Gui (*Viscum*), dont on connaît une vingtaine d'espèces ou variétés.

Le Gui (mot celtique qui signifie « guérissant tout ») est une plante parasite classée dans la famille des *Loranthacées*. Il est toujours vert et s'implante dans la partie ligneuse des autres végétaux dicotylédonés. Son fruit, en forme de baie, est très recherché par divers oiseaux, tels que les mésanges, les fauvettes, les pigeons-ramiers, et surtout les grives.

Comment le Gui se propage-t-il ?

Pour arriver à la reproduction, la plupart des végétaux disséminent leurs graines à l'aide de moyens spéciaux. Au moment de la maturité, certains fruits, en s'ouvrant naturellement avec élasticité, projettent à distance leurs graines qui se trouvent ainsi répandues sur le sol ; d'autres graines sont munies d'ailes ou d'aigrettes qui favorisent leur transport au loin par l'action des vents ; il y a aussi des graines hérissées d'aiguillons crochus qui adhérent aux vêtements des hommes, au pelage des animaux et au duvet des insectes. Ces divers intermédiaires concourent de la sorte, à leur insu, à la

dissémination des espèces végétales. Le Gui semble moins favorisé. Lorsque les baies mûres se détachent et tombent à terre, elles peuvent bien y germer ; mais les jeunes plantes, ainsi nées, ne tardent pas à périr, parce qu'elles ne sont pas aptes à puiser directement dans le sol ce qui est nécessaire à leur végétation. Ce sont les oiseaux baccivores qui, le plus souvent, fonctionnent comme intermédiaires pour assurer la reproduction du Gui. Voici comment les choses s'accomplissent. Le mucilage de la baie sert à la nourriture de ces oiseaux qui absorbent aussi les graines ; celles-ci, plus résistantes à l'action dissolvante des sucs digestifs, peuvent traverser, sans être attaquées, l'appareil intestinal. Ces mêmes oiseaux déposent ensuite, avec leur fiente, sur les branches des arbres, les graines non digérées. La germination accomplie, la jeune plante parasite se trouve tout installée dans la situation la plus favorable à son développement.

Les végétaux sur lesquels le Gui se propage sont principalement et dans l'ordre suivant : Les Pomacées (tribu de la famille des Rosacées), les Salicinées, les Conifères, les Tilliacées et les Acérinées ; il y a aussi les Cupulifères, mais sur les arbres de cette famille, le Gui ne se trouve pas communément.

Nos ancêtres, les Gaulois, tenaient en grande vénération le Gui du Chêne, et les Druides leur présentaient comme un don du ciel celui qui pouvait être recueilli sur les rares espèces de Chênes où l'on constate encore sa présence (1). Ce sous-arbrisseau, parce qu'il végétait et se reproduisait sans toucher la terre, était considéré par les Druides comme un emblème mystérieux. Ils lui

(1) Quercus pedunculata ; Q. sessiliflora ; Q. ilex.

attribuaient d'ailleurs toutes sortes de qualités ; ils prétendaient que l'eau du Gui pouvait neutraliser l'effet de tous les poisons.

La tradition rapporte que le chef des Druides se servait d'une faucille d'or pour détacher solennellement le Gui du Chêne. Au premier jour de chaque nouvelle année, dont le commencement était alors fixé à l'équinoxe d'automne, on distribuait ce Gui au peuple, qui le recevait religieusement comme chose sacrée, en criant de toutes parts : « Au Gui, l'an neuf. »

Dans son *Poème de l'Agriculture*, P.-F. Rosset dit à ce sujet :

Sur un Chêne orgueilleux des peuples adoré,
Les Druides sanglants cueillaient le Gui sacré.
Les autels exposaient au culte du vulgaire
De la faveur des cieux ce gage imaginaire.

L'écorce des Loranthacées contient une matière particulière, visqueuse, tenace et élastique, à laquelle on a donné le nom de *Glu*. On tire des Houx une substance analogue.

Il est vraiment curieux que ce soient les oiseaux baccivores, si souvent pris à la glu, qui se trouvent chargés de concourir d'une manière très active à la propagation d'un végétal produisant cette même glu, leur nourriture et l'instrument de leur supplice !

Note sur la Truffe

PAR M. DEFURNES.

Dans une précédente réunion, notre collègue, M. Victor Bart, vous a fait une très intéressante communica-

tion au sujet de la Truffe. Notre dévoué Bibliothécaire-adjoint vous a résumé l'opinion des anciens et des modernes sur ce précieux cryptogame au point de vue alimentaire et commercial ; je vous demande la permission d'y ajouter quelques mots au point de vue purement botanique.

La Truffe, ou plutôt les Truffes, font partie de la classe des Acotylédonées, de la famille des Champignons et de la tribu des Thécasporées, c'est-à-dire de celle dont les spores sont renfermés dans des étuis ou boîtes.

Cette grande tribu, divisée elle-même en deux sections, est caractérisée par des spores renfermées, au nombre de 4 à 8, dans des cellules (Thèques sporanges) recouvrant en tout ou partie la surface du réceptacle. Ces Thèques accompagnées ou dépourvues de poraphyses (filaments) et s'ouvrant au sommet par un opercule peu visible, qui livre passage à des spores simples ou cloisonnées.

La 1re section (Ectothèques ou Thèques en dehors) composée de Thèques allongées recouvrant la surface du réceptacle, comprend 33 genres, parmi lesquels on distingue : les Elvelles, les Pezizes et le genre Morchella ou Morille, que tout le monde connaît.

La 2e section (Endothèques ou Thèques en dedans), dont les Thèques sont arrondies ou ovoïdes, ou claviformes ou cylindriques, renfermées dans l'intérieur du parenchyme, comprend 22 genres, dont le genre Tuber ou Truffe.

Les Champignons appartenant à cette deuxième section présentent des formes très diverses. Depuis le genre Erysiphe, vulgairement *Meunier des houblonnières et des grandes cucurbitacées*, formées de filaments aranéeux blancs, entremêlées de petits conceptacles globuleux

noirâtres, jusqu'au genre Truffe proprement dit, on observe toutes les transitions et tous les degrés de complication de structure.

Ce genre comprend un assez grand nombre d'espèces ; sous le nom de Truffe noire (*Tuber melanosporum*), les botanistes anciens confondaient trois espèces : Tuber cibarium ou Truffe du Périgord, la plus estimée et la plus commune en France ; Tuber brumale et Tuber æstivum, qui se présentent sous la même forme extérieure et ne diffèrent que par des caractères difficilement appréciables, tirés de l'arôme, du goût et de la disposition des marbrures intérieures.

Ces trois espèces sont noires, verruqueuses extérieurement et composées d'une masse de tissus dont l'intérieur est noir parsemé de veines blanches. Les Thèques, qui renferment de 4 à 8 spores, constituent par leur ensemble la couleur noire de ces Champignons. Dans leur jeunesse, les Truffes sont blanches, parce qu'elles ne se composent encore que d'un tissu homogène ; elles deviennent noires avec l'âge, par la présence des corps reproducteurs à l'état de maturité ; c'est à cette période de leur développement que leur odeur et leur saveur ont acquis les qualités dont elles jouissent.

La Truffe grise, Truffe blonde ou Truffe à l'ail (Tuber griseum de Bosch) est commune dans le Piémont ; son volume varie depuis celui d'une Noix à celui d'une Pomme ordinaire ; elle est ronde, un peu allongée, aplatie, rarement lobée ; sa surface est lisse, de couleur rousse ou gris sale, douce, comme savonneuse au toucher ; son paranchyme est grisâtre, quelquefois rougeâtre, parsemé de veines nombreuses dirigées dans tous les sens, très fréquemment anastomosées ; les sporanges, à peine pedivellées, renferment deux, trois, ra-

rement quatre spores, légèrement ovales, verruqueuses et presque opaques.

Cette espèce vit profondément en terre; on ne trouve que rarement plusieurs individus ensemble; elle se plaît particulièrement à l'ombre des Saules, des Peupliers et des Chênes; on la rencontre cependant quelquefois dans les champs et dans les lieux découverts.

Outre celles que nous venons de décrire, on connaît encore plusieurs autres espèces de Truffes : la Truffe blanche (*Tuber album de Bull.*); la Terfez des Arabes (*Tuber niveum de Duf.*); la Truffe musquée (*Tuber moschatum de Bull.*). Tuber magnotum, nitidum, rufum, maculatum, etc. Plusieurs de ces espèces sont très recherchées en Hongrie, en Italie et en Afrique.

De la culture du Melon sous châssis

PAR M. DURU FILS.

Les variétés généralement cultivées pour la première saison, sont les Cantaloups hâtifs de 28 jours et le Cantaloup noir des Carmes.

Dans la culture de haute primeur, on sèmera les premiers Melons dans les premiers jours de janvier; mais pour les cultures ordinaires, on ne sème généralement que dans les premiers jours de février.

Dans ce but, il convient de préparer une couche d'environ 0m,75 d'épaisseur, composée de fumier neuf et d'à peu près moitié de fumier recuit ou de feuilles; cette première couche ne doit avoir que la longueur et la lar-

geur nécessaires pour supporter un coffre d'un seul châssis ; on pose le coffre sur la couche; on recharge l'intérieur d'un peu de fumier, de manière qu'en mettant environ 10 à 12 centimètres de terreau, les graines que l'on se propose de semer ne se trouvent pas trop éloignées du verre. On entoure le coffre d'un bon réchaud de fumier, et lorsque la chaleur de la couche est convenable, c'est-à-dire de 25 à 30 degrés, on trace des rayons, puis on sème les graines que l'on recouvre légèrement. Après le semis, on tient le châssis fermé et couvert de paillassons pendant deux ou trois jours, jusqu'à ce que les graines soient levées ; puis on découvre tous les jours en ayant soin de recouvrir le soir. Quelques jours après la levée des graines, on commence à donner un peu d'air par le haut du châssis, chaque fois que le temps le permet, afin de fortifier le plant.

Lorsque les cotylédons sont bien développés, on prépare une autre couche de la même épaisseur que la précédente, mais d'une longueur proportionnée à la quantité du plant que l'on veut repiquer. On place les coffres, on charge la couche de terreau, et, lorsque la chaleur de la couche est favorable, on choisit le plant le plus vigoureux que l'on repique avec le doigt, comme on le ferait avec un plantoir. On trace ordinairement 10 rangs par coffre, et l'on repique les Melons à 12 centimètres de distance sur la ligne, en ayant soin de les enfoncer jusqu'aux cotylédons. On peut aussi repiquer dans des pots de 18 centimètres de diamètre que l'on enterre sur la couche après les avoir remplis de bonne terre. On tiendra les châssis fermés pendant deux ou trois jours pour faciliter la reprise du plant. Il faut découvrir tous les jours et donner de l'air au moment du soleil. Lorsque les Melons commencent à végéter, on pince la tête

de chaque pied au-dessus de la seconde feuille, ensuite on supprime les cotylédons, dans la crainte que l'humidité ne fasse pourrir ces organes et qu'ils ne détériorent la tige. — Dans la seconde quinzaine de février, on prépare des couches de 60 centimètres d'épaisseur et de 1^{m},33 de largeur, composées de fumier neuf et d'un tiers de vieux fumier ou de feuilles; on ménage entre chaque couche un sentier de 40 centimètres de largeur. On charge les couches d'environ 15 centimètres de bonne terre ; on place les coffres, puis on étend la terre dans les coffres avant de placer les châssis. Après, cela, on remplit les sentiers à moitié, et, quand la couche a jeté son premier feu, on plante six pieds de Melons par coffre de trois châssis. On aura soin de les enfoncer jusqu'aux premières feuilles. Si on a repiqué en pots, on dépote les plants avec beaucoup de précaution.

Aussitôt après la plantation, il convient de donner un peu d'eau au pied. Au moment du soleil, avoir soin d'ombrer les châssis avec un peu de litière, et pendant plusieurs jours s'abstenir de donner de l'air.

Quelques jours après la plantation, il faut entourer les coffres d'un bon réchaud de fumier et achever de remplir les sentiers. On aura soin de couvrir tous les jours et de donner de l'air toutes les fois que le temps le permettra. La première taille, c'est-à-dire le pincement de la tige primitive ayant déterminé le développement de deux rameaux latéraux, on en dirige un vers le milieu du coffre et l'autre vers le bas.

Lorsqu'ils ont environ 33 à 35 centimètres de longueur, on les pince au-dessus de la troisième feuille ou même de la quatrième, suivant la vigueur des pieds. Avant le développement de nouvelles branches, on doit étendre sur toute la couche un bon paillis, à moitié

consommé. La seconde taille aura pour but de déterminer l'émission de trois ou quatre rameaux sur chaque branche latérale. Pendant leur végétation, on dirige ces branches de manière à ce qu'elles ne se croisent pas, et lorsqu'elles atteignent 33 centimètres de longueur, on les coupe au-dessus de la troisième feuille, sans avoir égard aux fleurs que l'on supprime, attendu que les premières sont ordinairement des fleurs mâles. Après la troisième taille, on surveille avec soin le développement des nouvelles branches, et, lorsqu'il y a de jeunes fruits noués, on choisit le mieux fait et on pince la branche fruitière à deux yeux au-dessus de ce fruit ; immédiatement après, on supprime sur chaque pied tous les autres fruits, afin de favoriser le développement de celui que l'on a laissé, et on pince toutes les autres branches au-dessus de la seconde feuille ; quand ce fruit a atteint à peu près sa grosseur, si les plantes sont vigoureuses, on fait choix d'un second fruit, après quoi on supprime tous les autres, parce qu'à cette époque de l'année, il ne faut jamais laisser plus de deux Melons par pied. Lorsque les arrosements seront devenus nécessaires, on bassinera avec l'arrosoir à pomme ; on aura soin que l'eau à employer soit au degré de la température de l'atmosphère dans laquelle on la répand. Chaque jour, au moment du soleil, on donnera de l'air, en ayant soin de soulever les châssis du côté opposé au vent.

A partir de l'époque de la plantation, il faudra maintenir les réchauds à la hauteur des châssis et les remanier tous les mois environ, en y ajoutant chaque fois au moins moitié de fumier neuf, afin d'entretenir la chaleur de la couche ; mais on devra se bien garder de refaire les réchauds dans toute leur profondeur. Ces

plantes étant munies de racines rampantes presque à la superficie du sol, il faudra s'abstenir de toute opération qui pourrait nuire à leur développement. Malgré tous ces soins dont beaucoup de personnes ne se rendent pas compte, il arrive quelquefois que l'on échoue, surtout quand le printemps est humide et sans soleil.

Traités de cette manière, les fruits de la première saison, lorsque le temps n'a pas été trop défavorable, commencent à mûrir dans la première quinzaine d'avril et les semis de février donnent leur récolte en mai.

Beaucoup de personnes chauffent les Melons avec le thermosiphon. Je crois qu'il peut y avoir avantage pour la culture de grande primeur, car le défaut de la chaleur et de la lumière solaire en janvier et février est trop souvent défavorable ; mais comme je n'ai jamais employé le thermosiphon à la culture du Melon, je ne puis signaler les avantages ou les inconvénients de cette culture.

Nota. — Pour succéder aux Melons de première saison, on sèmera dans la seconde quinzaine de février des Melons Cantaloup noir des Carmes et Cantaloup prescott fond blanc, que l'on traitera exactement comme je l'ai indiqué en parlant des Melons de première saison. Mais comme à l'époque où ces Melons deviennent bons à planter la température commence à être plus favorable, on n'aura pas à faire des couches aussi chaudes, et il ne sera pas nécessaire de remanier les réchauds aussi souvent que pour la culture de première saison.

Sur le Phylloxera

PAR M. PALMER.

En général, ceux qui ont le plus travaillé la question du phylloxera et écrit sur ce sujet ont, je crois, eu le grand tort de considérer cet envahissement comme une espèce d'épidémie, parce que les épidémies, en général, s'abattent indifféremment sur tous les êtres d'une race, sur les forts comme sur les faibles, et souvent plutôt sur les sains que sur les affaiblis ou malingres.

De prime abord, on pourrait croire que les faits, tels qu'ils se sont passés de nos jours, — le phylloxera attaquant indifféremment tous les pieds, — donneraient raison à cette manière d'envisager le fléau.

Sans chercher à établir de théorie, je me bornerai à rappeler cette vérité irréfutable.

La nature, en douant un être quelconque d'organes, quelle qu'en soit la forme ou le volume, l'a ainsi conformé dans le but de sa conservation personnelle et pour son bien-être individuel. Mais, si l'homme, dans son intérêt à lui, retranche une partie de ces organes, il rompt l'équilibre de l'organisation de cet être, lequel, alors, n'est plus dans *son état normal.*

Un état *anormal*, chez un être organisé, n'implique pas toujours un état maladif, mais il est évident que l'ablation d'une quantité de sarments à un pied de Vigne, s'il ne cause pas un état maladif évident, doit néanmoins amener une perturbation dans l'organisme général de la plante, ou *tout au moins faire dévier et altérer l'impulsion donnée par la nature.*

Il ne peut exister dans une plante qu'une *certaine*

somme d'impulsion et d'énergie, car ces qualités ne sont *infinies* dans aucun être vivant. Si l'ablation des branches est répétée d'année en année, non seulement sur un individu, mais sur tous les individus issus de celui-ci, par boutures, marcottes ou greffes, et si l'impulsion et l'énergie sont ainsi *toujours* dirigées de manière à le forcer à *toujours* reproduire les branches coupées, à *toujours* faire grossir les fruits et à en augmenter la quantité, la déviation tend à se fixer et devient une seconde nature, et la pratique démontre qu'il en est ainsi, et que la Vigne a été modifiée, en d'autres termes, *améliorée* par la taille.

La Vigne d'aujourd'hui est donc bien différente de la Vigne primitive à longs sarments grimpants et à petits fruits surs. Je ne m'arrêterai pas à essayer de prouver, par analogie avec ce qui se passe chez les animaux, que les êtres améliorés par les soins de l'homme sont presque toujours plus délicats que le type ; je me borne à émettre l'opinion qu'en détournant de son but l'impulsion naturelle et en la fixant dans un autre courant, il est plus que probable que ceci a été fait au détriment des effets qu'auraient obtenu ces énergies et ces impulsions, si elles n'eussent pas été dérangées, et qu'il n'y a aucune raison valable pour que, parmi ces effets compromis ou perdus, un des principaux n'ait été celui de donner aux racines la puissance de réparer les dégâts causés par le parasite ; en d'autres termes, de triompher du phylloxera. Car, en définitive, connus ou non connus, il doit y avoir eu des phylloxera, ainsi que bien d'autres parasites de la Vigne, depuis qu'il y a eu des Vignes ; et, comme la nature pourvoit à tout, elle doit avoir doué la Vigne *primitive* de l'énergie nécessaire pour triompher du phylloxera *comme race*, non pas, bien entendu, comme individus sans exception.

Si toute une race périt sous les coups d'un parasite, c'est que cette race a été affaiblie, non pas peut-être *en tous points*, mais en ceux qui constituent le pouvoir de résistance auxdits parasites.

Tel est évidemment l'état de la Vigne en France, et il est inutile d'indiquer que les Vignes d'Amérique résistent mieux au phylloxera que celles de France ; le fait est assez connu, et nous voyons en quelle quantité on les propage pour cela même ; mais il est bon de rappeler que les Vignes d'Amérique se rapprochent beaucoup plus de l'*état sauvage* que les nôtres, étant beaucoup moins améliorées, c'est-à-dire ayant été *bien moins longtemps taillées*.

On a essayé de tous les remèdes curatifs, on a fini par arracher les pieds pour les remplacer par des cépages d'Amérique. Pourquoi ne pas essayer d'en sauver une partie en leur permettant de regagner leur force primitive par un retour momentané à l'état sauvage, en ne les taillant plus du tout pendant quelques années?

Nota. — Voulant éviter toute dissertation physiologique, je n'ai parlé ni de sève, ni de cellules, ni d'endosmose, je me suis astreint aux mots *impulsion naturelle* dans le sens de direction de tous les phénomènes de l'organisme.

CALENDRIER HORTICOLE

Suite de FÉVRIER.

Culture forcée du Fraisier non remontant et en pots. — Soins à lui donner pendant le mois de *février* sur couche ou sous châssis.

Au commencement de ce mois, il faut faire des couches, moitié fumier neuf et moitié feuilles ou vieux fumier que l'on aura conservé de la fin de l'été précédent, et avoir soin de bien brasser ces fumiers ensemble par deux ou trois fois avant de monter la couche. Ce travail ainsi fait, on procède au montage de la couche, qui doit avoir 40 centimètres et être bien comprimée. Ensuite, on arrête les coffres sur la couche et on la recouvre de 12 à 15 centimètres de vieilles terres ou de terreau bien consommé. Ensuite on couvre ces coffres de châssis pendant quelques jours avant de placer les pots de Fraisiers. A cette fin on aura, le mois précédent, placé ses Fraisiers sur une couche sourde pour les mettre en végétation. Avant de les placer sur la couche, on a soin de bien les nettoyer et leur donner un petit binage sur les pots. Ce travail terminé, on enlève les châssis de dessus les coffres pour procéder à la mise en place des pots de Fraisiers. Il faut faire quatre rangs par châssis, à cinq par rang, ce qui comprendra vingt pots par châssis. Ensuite, on recouvre les coffres de

châssis, en ayant la précaution de tenir en réserve du fumier neuf ou des feuilles et toujours bien mélangés ensemble, et faire les accots sans les marcher et aussi de bien les couvrir pendant les nuits en doublant la couverture si le froid l'exige. On remanie les accots quand l'on voit que la température de la couche diminue. On a soin, quand les fraisiers sont en fleurs, de leur laisser de l'air la nuit à la hauteur d'un centimètre et demi à deux au plus tous les deux châssis, afin de favoriser la fécondation des Fraisiers. Malgré cela, ne pas oublier de les couvrir la nuit et aussi de donner de l'air aux châssis quand le temps le permettra en l'augmentant progressivement, selon la force des rayons solaires.

On peut également forcer dans ce mois des Fraises des Quatre-Saisons si on a eu soin d'en remporter dans le courant d'octobre et les abriter des rigueurs du froid pendant l'hiver. Le travail est le même que pour les Fraises non remontantes; seulement, avant de placer les Fraisiers sur la couche préparée, ils faut bien les nettoyer et les biner sur les pots. On aura soin d'avoir de la nicotine que l'on prépare au douzième dans un vase quelconque. On trempe les Fraisiers dans cette eau pour détruire les pucerons qui existeraient encore. Cette opération terminée, on met les Fraisiers en place à la même distance que les autres, à raison de vingt pots par châssis. Si l'on possède une serre aux Ananas et si l'on peut y placer des tablettes pour recevoir des Fraisiers, aussitôt que les Fraises sont nouées, on peut les rentrer dans cette serre où elles mûrissent promptement par 15 à 20 degrés de chaleur. Il faut avoir soin de mouiller quand les Fraisiers en ont besoin.

Ou peut également à cette époque planter des Fraisiers des Quatre-Saisons et des Fraisiers non remon-

tants sur couches sourdes couvertes de coffres et de châssis.

S'il reste des débris de couches faites en automne, on peut employer ces vieux fumiers à faire les couches sourdes qui doivent avoir une épaisseur de vingt à trente centimètres. Aussitôt ces couches terminées, on mettra les coffres dessus; ensuite on les chargera de bonne terre, c'est-à-dire deux tiers provenant de vieilles couches et d'un tiers de terreau, le tout bien labouré ensemble et d'une épaisseur de 25 à 30 centimètres. On procède ensuite à la plantation, qui est de quatre lignes, ce qui fait seize Fraisiers par panneau. On recouvre les coffres de châssis et on les couvre la nuit. Les coffres sont abrités avec du fumier et des feuilles. Au bout d'une quinzaine de jours de la plantation, on mélange du fumier neuf et du vieux ou des feuilles, et on procède à l'accot qui doit donner de la chaleur à l'intérieur des coffres; on aura soin de les bien tasser. Ne jamais oublier de bassiner les Fraisiers quand ils en ont besoin et de donner de l'air suivant la température.

Arbres et arbustes d'ornement. — Pépinières. — Les plantations de toutes sortes tant à demeure dans les parcs et jardins, qu'en pépinières, se poursuivent activement.

Les semis doivent principalement être l'objet de soins attentifs ; ceux de graines mises en stratification depuis plus d'une année à cause de la dureté de leur enveloppe, ainsi que celles mises en stratification plus récemment, devront être semées au fur et à mesure qu'on aura constaté que leur état de germination est arrivé à point.

On sème notamment diverses espèce d'Erables, Syco-

mores et autres graines sèches ou ailées, et successivement, autant que la température le permet, sauf momentanément pour diverses espèces de Papilionacées et pour toutes celles dont la levée est immédiate, parce que ces jeunes semis auraient à souffrir des gelées parfois encore assez fortes en février ; ils devront n'être faits que le mois suivant, avec quelques précautions de couverture.

On met une stratification soit en cave dans du sable frais, soit sous un coffre et à froid, les Amendes destinées à former pour l'automne les jeunes sujets destinés à l'écussonnage du Pêcher.

Si à l'automne précédent on n'a pu faire ou terminer la récolte des graines de Conifères (Pinus, Abies, Picea, Cupressus, Thuïas, etc., etc.), on devra s'en occuper sans retard, car dès les premiers hâles et journées de soleil en mars, les cônes s'entr'ouvrent complètement et laissent échapper les graines.

On greffe à l'étouffée toutes espèces de Conifères, de Fusains, de Troënes, de Rhododendrons, etc.

Mois de MARS.

Jardin potager. — C'est dans la première quinzaine de mars que les travaux de culture potagère en pleine terre, à l'air libre, reprennent toute leur activité pour le jardinier soigneux. Toutes les graines potagères peuvent être confiées à la terre, mais on aura soin de les préserver de deux causes de destruction : les gelées tardives et le hâle de mars. Ordinairement, vers le milieu de mars, il survient des vents du nord et du nord-ouest, à la fois secs et froids, qui durcissent la surface

du sol et empêchent les semis de lever ou les jeunes plantes nouvellement levées de se développer. Pour y parer, on peut faire des abris temporaires de paillassons et des arrosages aussi fréquents que l'état de la saison l'exige. Les Artichauts qui ont supporté l'hiver jusqu'en mars, sans trop en souffrir, sont à peu près sauvés ; on pourra enlever la litière, défaire les buttes, labourer et fumer.

On sèmera en pleine terre : Absinthe officinale, Arroche (Belle-Dame), Betterave à salade, Bourrache, Carottes hâtives, Cerfeuil commun et frisé, Chervis, Chicorée sauvage et améliorée, Choux Cabus hâtifs, conique de Poméranie, Cabus tardifs, Choux rouge, Choux Milan, hâtifs et tardifs de Bruxelles, Choux-fleurs divers, Choux raves, Ciboule commune, Cresson alénois, Cresson des jardins ou vivace, Epinards, Fèves de marais et autres, Laitues et Romaines, Lentilles, Navets hâtifs en terre sableuse, Oignons jaune paille, Oseille, Panais, Perce-pierre, Persil commun et frisé, Pimprenelle, Pissenlit ordinaire et amélioré, Poireau, Pois nain et à rames, Radis hâtifs ronds et demi-longs, Rhubarbe, Salsifis blancs et noirs, Saponaire officinale, Sarriette annuelle et vivace, Tétragone cornue.

Deux genres de semis à faire dans le courant du mois de mars ont une importance particulière : ce sont les semis de graines d'Asperges, pour lesquels le terrain aura dû être préparé à l'avance, et les semis de graines de Fraisiers, spécialement celles du Fraisier des Alpes remontant, dont le fruit diminue de volume quand on le multiplie de coulants enracinés. Pour le conserver bien franc d'espèce, il faut s'en procurer tous les ans une certaine quantité de semis. Cette graine doit être semée dans une situation ombragée et recouverte seulement

d'un peu de terreau tamisé; les semis sont arrosés constamment jusqu'à ce que les graines soient levées. — Le plant de Choux-fleurs et les griffes d'Asperges sont mis en place, ainsi que les Laitues et Romaines; le plant de Chicorée frisée ne peut encore être repiqué que sous cloches ou sous châssis.

Les plantes cultivées sur couches ont besoin, pendant tout le mois de mars, d'une surveillance continuelle, car c'est celui de tous les mois de l'année dont la température est la plus variable. Le plant de Melons, d'Aubergines et de Tomates des semis de janvier, doivent être repiqués sur de nouvelles couches. On commence à chauffer les Ananas de seconde saison. On renouvelle les semis sur couche de Courges, Concombres, Céleri, Laitue, Romaine, Chicorée frisée. — On sème une nouvelle saison de Melons et de Tomates, avec quelques graines de Piment. — Les châssis sous lesquels on a forcé de l'Oseille, en hiver, sont enlevés dès les premiers jours de mars; leur emploi devient libre pour d'autres cultures. — On peut remanier la couche; on y pose trois rangs de cloches, dont chacune abrite une Romaine et trois Laitues ou bien encore trois Chicorées frisées. Les intervalles des cloches reçoivent deux rangs de Choux-fleurs. — Dans la seconde quinzaine de mars, la végétation des Haricots cultivés sous châssis est assez avancée pour qu'il soit nécessaire d'exhausser les châssis. Quand la température est suffisamment adoucie, on enlève les châssis de dessus une partie des carottes cultivées sur couches; elles pourront achever de croître sans protection; mais elles ne pourront être récoltées que dix à quinze jours après celles qui restent couvertes; c'est pourquoi on ne devra n'en découvrir qu'une partie.

Sous le climat du département de Seine-et-Oise, il gèle de temps en temps en mars, même en avril et quelquefois dans la première quinzaine de mai. Le jardinier expérimenté dans les cultures potagères, doit s'y attendre et ne pas laisser sans protection les Haricots, les Pommes de terre; quatre ou cinq échalats sont plantés, les uns vers le haut, les autres vers le bas des châssis, et sur le sommet de ces derniers, on pose des bouts de treillage, et toutes les fois qu'il y a lieu de prévoir un abaissement de température pendant la nuit, des paillassons doivent être jetés sur les supports ainsi légèrement construits; cela suffira pour garantir ces cultures.

On entretiendra par des réchauds remaniés avec du fumier neuf la chaleur des couches sur lesquelles il y aura les Melons et Concombres de première saison; on plantera pour la deuxième saison des Melons, Concombres, Choux-fleurs et Aubergines; on continuera à forcer des Asperges, comme cela a été dit pour la culture forcée, ainsi que les Fraisiers et tout ce qui a été indiqué pour le mois de février. Il faut continuer aussi le forçage des Fraisiers non remontants.

Culture forcée du Fraisier. — Les soins à donner à la culture du Fraisier, pendant le mois de mars, sont les mêmes qu'en février, en diminuant les couches de dix à quinze centimètres sur leur épaisseur. On surveille les arrosages, on enlève les feuilles devenues jaunes et les mauvaises herbes. On veille à ce que les pucerons ne viennent pas envahir les Fraisiers des Quatre-Saisons. Si ces insectes apparaissent, il faut employer contre eux la nicotine mélangée d'eau au quinzième seulement, et non au douzième, comme cela a été dit pour la culture du mois de février.

Jardin fruitier. — On doit se hâter de terminer, dans la première quinzaine de mars, toutes les opérations de plantation et de taille des arbres fruitiers, si on n'a pu les parachever avant la fin du mois précédent. Lorsque le temps a manqué pour faire les labours avant la floraison des arbres, il est préférable de les ajourner jusqu'à la défloraison ; sinon, les fleurs seraient susceptibles d'être atteintes par les gelées blanches. Du reste, les abris destinés à protéger les arbres contre ces gelées ont dû être posés aussitôt la taille faite.

La Vigne peut être taillée pendant tout le cours du mois ; c'est aussi le moment de faire le marcottage et le recouchage.

L'important travail de la greffe des arbres fruitiers se commence en mars par les greffes en fente et anglaise, et se continue pendant tout le mois d'avril par les greffes en couronne ; à l'égard de la Vigne, il ne faut la greffer que quand la sève est en activité.

Au commencement du mois, à moins d'une température rigoureuse, on doit déterrer les Figuiers. En même temps, on fait choix des branches les mieux placées qu'on utilise pour la multiplication de marcottes. Dans la semaine qui suit, lorsque les Figuiers sont déjà accoutumés au contact de l'air, toutes les extrémités des rameaux sont retranchées ; le Figuier à gros fruit violet est le seul pour lequel cette suppression ne soit pas nécessaire, On ne commence à tailler les Figuiers que quand ils ont deux ans de plantation.

A la fin du mois de mars, le jardin fruitier doit être complètement en état ; tous les arbres et arbustes taillés et leurs branches palissées avec soin, toutes les plates-bandes labourées.

Arbres et arbustes d'ornement. — Pépinières. — On continue les plantations, et c'est en ce mois qu'elles doivent être terminées. Parfois, les hâles, ainsi que le soleil, pouvant causer le plus grand préjudice aux racines exposées à l'air pendant la plantation, on aura soin, pour les en préserver, de les enduire d'un mélange convenablement lié de terre franche, de bouse de vache et d'eau. Dans certains cas, l'application de cet enduit sur le corps même de l'arbre ne peut être que très favorable à la reprise.

On continue les semis d'arbres, arbrisseaux, arbustes, etc. ; ceux qui n'ont pu être faits le mois précédant, par crainte des gelées, peuvent se faire maintenant, mais en prenant soin de les garantir au moyen de claies légères faites en paille, en fougère, en bruyère ou en genêt des bois, de manière à les garantir sans nuire à leur développement.

On sème sur couches tièdes certaines espèces de graines délicates ou exotiques, en terrines bien drainées, telles que les Magnolias, qui ont dû être mis en stratification dès la récolte, Benzoin, Sassafras, etc. Plusieurs espèces de conifères devront aussi être semées dans ces mêmes conditions à cause de la finesse des graines ou de la nature délicate de l'espèce. On donnera à ces jeunes semis les bassinages, les ombrages et les autres soins nécessaires pour leur développement.

On procède aux couchages ou marcottages des différentes espèces d'arbres, arbrisseaux et arbustes qui se multiplient ainsi : les Lilas, Viburnum, Staphylea, Rhamnus, Cornus, Corylus, Platanes, Aulnes, Bouleaux, etc., Glycines, Clématites, Chèvrefeuilles, Aristoloches, etc.

On continue ou on termine la plantation en pleine

terre de toutes les boutures d'arbres, arbrisseaux et arbustes, faites dans le courant de l'hiver et qui avaient été mises en jauge ou en réserve.

On opère les différentes sortes de greffe de plein air, notamment celles en fente, en couronne, etc. : Poiriers, Pommiers, Cerisiers, Pruniers, Marronniers, Frênes, Tilleuls, Faux-Ebéniers, Acacias, etc., etc. ; on peut aussi commencer les greffes dites *par approche*, lesquelles peuvent se continuer encore pendant le mois suivant, en opérant sur les espèces : Chênes, Gleditschias, Charme, Hêtre, Châtaignier, Bouleau, Magnolias, etc., le mouvement de sève du printemps et de fin d'été étant nécessaire à la reprise complète de ce genre de greffe dont le *sevrage* ou séparation du sujet greffé d'avec le *pied-mère* ne se devra faire qu'après la chute complète de la sève, c'est-à-dire à la fin de l'automne.

On peut commencer à remanier les plantes de terre de Bruyère, tant dans les massifs des parcs et jardins que pour les jeunes plantes en pépinières ; soit que cette opération consiste à relever les plantes, soit qu'on veuille leur donner plus d'espace entre elles ou qu'on ait à les changer de place, mais toujours en rapportant autour des mottes une quantité suffisante de nouvelle terre de bruyère, et en les taillant, s'il en est besoin, pour leur donner une forme convenable.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 6 AVRIL 1882

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Préfet annonçant que M. le Ministre de l'agriculture accorde à la Société deux médailles d'or grand module, pour être décernées à l'occasion de notre prochaine Exposition.

Une lettre de M. le Directeur de la Compagnie des chemins de fer de l'Ouest informant que la Compagnie met à la disposition de la Société la somme de 300 fr. pour acquisition de médailles d'or et qu'elle se charge de la publicité.

Une lettre de M. le Secrétaire général de la Société de Saint-Quentin, demandant un juré pour l'Exposition qui aura lieu en cette ville le 27 mai prochain, en même temps que le Concours régional agricole.

Une lettre du frère Photius demandant une commission pour examiner les apprentis jardiniers de l'école-asile Fénelon à Vaujours. La Société accueillant cette demande, M. le Président désigne pour remplir

cette mission MM. Berlin père, Defurnes, Chevallier, Pajard, Dosse et Rouland.

Une lettre de M. Ricada priant la Société de nommer une commission pour examiner un appareil de chauffage de son invention, qu'il a installé chez M. Pigier, horticulteur à Versailles. — Renvoyé à M. C. Fontaine, Président de la commission permanente des chauffages.

Présentation de plante.

M. Pigier dépose sur le bureau un Myosotis nouveau qui, d'après lui, est plus nain et plus précoce à fleurir que les variétés ordinairement cultivées. — M. le Président nomme une commission composée de MM. Thouvenin, Nolard, Berlin père, Pajard, Moreau et Pavard, à l'effet d'examiner sur place ce Myosotis.

Communications.

M. le Président signale la présence à la séance de M. Jules Courtois, Vice-Président de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loir, qui se propose d'exposer sa théorie relative à la branche à fruit du Poirier. — M. le Président invite M. Courtois à prendre place au bureau.

M. Jules Courtois avant de commencer sa conférence, demande à l'assemblée à quelle dose est employé le jus de tabac pour la destruction des insectes ; si à cet égard on a des données certaines.

M. Lionnet l'emploie à 1/10e lorsqu'il est frais, et à 1/16e lorsqu'il est vieux, parce qu'alors le jus est plus fort.

M. Hardy pense que, *a priori,* il est difficile de déterminer la dose nécessaire. Cela dépend du degré de con-

centration du jus, de la nature de l'insecte à détruire, de l'essence de la plante sur laquelle on agit, et même de l'état de végétation de cette plante. Pour les pucerons des arbres fruitiers, il mélange 150 grammes de jus à 15 degrés de concentration, avec 10 litres d'eau; pour les autres plantes, il opère par tâtonnements.

M. Jules Courtois, indépendamment du jus de tabac, se sert de résidus en poudre qu'il jette sur les plantes; leur action est plus prolongée.

Notre honorable collègue présente une Pomme connue sous le nom de *Locard*. C'est un fruit de seconde qualité, mais se conservant très tard. On ne peut commencer à le conserver qu'à partir de mars.

M. Victor Bart a la parole et donne lecture d'une deuxième Note sur *le Gui*. Cette intéressante communication est favorablement accueillie par la Société. M. Jules Courtois dit que les Chênes de la forêt de Dreux portent parfois du Gui. M. Métivier, ajoute M. Jules Courtois, a écrit une brochure sur cette plante qu'il considère comme très nuisible, et a proposé, en sa qualité de Juge de paix, d'en ordonner la destruction. Le Conseil général d'Eure-et-Loir a émis un vote en ce sens.

M. Jules Courtois explique sa théorie du traitement de la branche à fruit du Poirier et du Pommier. Elle est basée sur le *cycle végétal* qui dans ces deux arbres est le cycle 2,5, c'est-à-dire que la spire qui va d'un premier œil à un cinquième placé dans la même position, fait deux fois le tour de la branche ou du rameau. Cette disposition sur le rameau du Poirier est toujours la même. Il n'y a que la distance entre les yeux qui varie. Ils sont plus rapprochés entre eux dans les phases de végétation du printemps et de l'automne, et plus éloignés, au contraire, dans celle d'été. M. J. Courtois part de

cette observation pour prendre ses coursonnes fruitières du Poirier par paires, une de chaque côté, si le rameau est vertical ; l'une en dessus, l'autre en dessous, si le rameau est horizontal, non à la même distance, mais dans la même position. Toutes les paires de coursonnes sont établies de semblable façon et espacées entre elles de 0m,15 à 0m,16, en moyenne, la coursonne du dessous sur les branches horizontales étant plus éloignée de la base du rameau que celle du dessus, afin d'attirer davantage à elle la sève.

Par ce procédé, M. J. Courtois obtient sur le Poirier et le Pommier des coursonnes toutes d'égale force, problème qu'il importait de résoudre au point de vue de la production soutenue de l'arbre.

M. le Président remercie M. J. Courtois de sa très intéressante communication, qui a été accueillie par les applaudissements de l'assemblée.

M. J. Courtois annonce qu'il va faire l'application de sa théorie sur les arbres de l'Ecole d'horticulture, au Potager, et il invite les membres présents à assister à ses démonstrations.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Le Gui (2e *article*).

En vue de satisfaire aux justes demandes qui se sont produites dans la dernière séance, je vais essayer de compléter les renseignements relatifs au Gui.

Permettez-moi d'abord de vous faire part d'une réflexion qu'aucun observateur ne paraît avoir pensé à présenter.

Il n'est guère probable que pour se percher et pour déposer les graines de Gui non digérées, les oiseaux baccivores choisissent certaines essences d'arbres. Il est probable, au contraire, que ces graines ne s'implantent pas indistinctement sur les branches de tous les arbres. C'est pour cela, sans doute, qu'on a pu observer que la propagation du Gui s'accomplit d'une manière bien tranchée sur quelques espèces végétales seulement.

Vous vous rappelez que les arbres les plus chargés de la plante parasite sont avec les Pomacées (qui appartiennent à la famille des Rosinées), les Salicinées, les Conifères, les Tilliacées et les Acérinées. — Les Cupulifères ont fort peu de Gui (1).

(1) Pline, le naturaliste, né dans le 1er siècle de notre ère, assure que, de son temps, déjà, il était rare de rencontrer le Gui sur le chêne.

En ce qui concerne les Pomacées, classées en première ligne, comme les plus aptes à la propagation du Gui, il me semble qu'une circonstance particulière a motivé cette classification. Ces arbres étant à peu près les seuls plantés de distance en distance dans les plaines et les prairies, les oiseaux s'y arrêtent et s'y perchent nécessairement. Il en est à peu près de même pour les Salicinées, classées en seconde ligne, qui se trouvent presque toujours le long des nombreux cours d'eau ou à proximité des mares et étangs. Les arbres appartenant à la famille des Tilliacées et à celle des Acérinées, quand ils sont presque isolés et dans des endroits dominants, aux angles des chemins ou le long des murs des parcs, occupent une situation que préfèrent les oiseaux baccivores, parce qu'ils y trouvent un poste d'observation. Ce point n'est pas douteux, car ce sont les arbres les plus élevés, placés dans de telles situations qui présentent le plus grand nombre de touffes de Gui. Dans les pépinières ou dans l'intérieur des forêts épaisses, on ne constate rien de semblable.

Ma première communication faisait ressortir cette circonstance, depuis longtemps bien connue, que le Gui ne se trouve pas communément sur les Cupulifères, et cependant à l'époque druidique, le Gui du Chêne était seul en renom. Cela peut s'expliquer ainsi : sur le sol de la Gaule, couvert de forêts, actuellement presque toutes disparues, le Chêne constituait l'essence d'arbres la plus répandue.

De nos jours, on a effectué de minutieuses recherches pour découvrir le Gui du Chêne. Sa présence n'a été signalée qu'en peu d'endroits. Voici la liste des localités où la constatation a pu être faite :

La forêt de Troyes, département de l'Aube ; la forêt

de Chaux, dans le Jura ; la forêt de Dreux (Eure-et-Loir) ; les bois d'Essarois et de Messigny, dans la Côte-d'Or ; un autre bois situé aux environs de Villefranche-sur-Saône ; près de Grézieu et de Vaugneray, dans le Rhône ; aux environs de Tours (Indre-et-Loire) ; dans le parc de Chaverny, près Blois ; à Seiches (Maine-et-Loire) ; à Isigny et aux environs d'Avranches et de Mortagne dans l'ancienne Normandie.

Sur les Conifères, le parasitisme du Gui est très remarquable. Dans les Vosges et en Auvergne, le Gui est tellement abondant sur les Abiès excelsa et pectinata (1), qu'on l'emploie à l'engraissement du bétail. Le naturaliste Henri Lecoq, qui a publié des études sur la géographie botanique de l'Europe, a été jusqu'à prétendre que l'Auvergne était la station primitive du Gui, et que de là les oiseaux l'avaient transplanté sur les autres arbres.

En Belgique, on cultive le Gui comme plante d'agrément, en le greffant, avec une certaine symétrie décorative, sur des branches de Saules et de Peupliers.

Dans l'île anglaise de Jersey, il est d'usage, la veille de Noël, de placer aux portes des maisons des bouquets de Gui, et de tresser avec les branches de cette plante des guirlandes dont on décore les rues. Chaque année, sur la côte normande, on peut voir plusieurs bateaux chargés de Gui, se rendant à Jersey pour y vendre leur chargement. La fête, depuis une époque très reculée, se termine toujours par de plantureux festins.

(1) Le Gui est plus rare sur le Pinus sylvestris.

De la Papaïne

PAR M. PALMER.

Il y a déjà plusieurs années que les médecins français prescrivent la *Papaïne* en cachets, dragées, élixir, etc., pour venir en aide aux digestions difficiles, et effectivement, cette espèce de *Pepsine végétale* rend de très grands services à ceux qui souffrent de mauvaises digestions ; mais comme il n'y a rien de nouveau sous le soleil, je dirais à ceux que cela pourrait intéresser, qu'à moins de frais et sous une forme plus attrayante, ils peuvent ingérer la substance, base de ce remède, non comme un médicament, mais comme un mets, mets qui est usité aux Indes anglaises depuis plusieurs siècles.

J'entends parler du *Curry* des Anglo-Indiens, *Cary* ou *Kari* des Français.

Le *Curry* est une poudre dont on fait une sauce, avec laquelle on accommode toutes sortes d'aliments, viandes, volailles, poissons, légumes ; elle a un goût piquant et chaud, qui relève tous les mets, même les plus fades, et aux Grandes-Indes elle est réputée si saine et si bienfaisante que les médecins du pays prétendent que pour se bien porter, dans ce climat si éminemment affaiblissant des voies digestives, il faut en manger au moins une fois chaque jour.

Cette poudre se trouve en France chez tous les marchands de produits coloniaux ; elle est préparée, aux Indes et aux Antilles, d'après des recettes qui varient suivant les localités ; il y entre diverses épices, mais la

base est toujours la même que celle de la *Papaïne* en question. C'est le jus des feuilles et des fruits du *Papaya carica* (1), petit arbre haut de 20 pieds, originaire des Grandes-Indes ; sa tige est renflée à la base ; le sommet est garni d'une couronne de feuilles palmiformes ; les fruits longs de 8 à 10 pouces sont de couleur jaune et de forme ovoïde. Cet arbre est cultivé dans presque tous les pays tropicaux. Le suc des feuilles et des fruits possède la singulière propriété de ramollir et de rendre tendre, en fort peu de temps, la viande coriace ou provenant d'animaux récemment tués. Dans le pays, on trouve que le moyen le plus simple est de suspendre la viande dans l'arbre au-dessous des feuilles ; mais on peut aussi envelopper la viande dans des feuilles ou la mettre en contact avec des fruits.

Les feuilles de nature saponacée sont employées en guise de savon. Le suc laiteux du fruit, avant sa maturité, est considéré comme un puissant vermifuge, et l'on fait de ces fruits, lorsqu'ils sont mûrs, des conserves au sucre et au vinaigre. En somme, la principale vertu de cette plante réside dans ses qualités ramollissantes et malaxantes des matières animales; c'est à cause de celles-ci que les médecins ordonnent la *Papaïne,* et que les Indiens et Anglo-Indiens mangent journellement du *Curry* ou *Kari.*

(1) Voir sur le Papaya carica, une note insérée au *Journal de la Société* en décembre 1879.

De la culture du Melon sous cloches

PAR M. DURU FILS.

Pour la culture du Melon sous cloches, on peut semer les Melons Cantaloup-Prescott, particulièrement ceux connus sous le nom de Cantaloup galeux et Cantaloup d'Alger. Vers la fin de mars ou le commencement d'avril on sème sur couche et sous châssis, en ayant soin d'observer tout ce qui a été indiqué pour l'éducation du plant de première saison. Quelque temps avant la plantation, on ouvre une tranchée de 65 centimètres de largeur sur 40 centimètres de profondeur ; puis on prépare une couche d'environ 75 centimètres d'épaisseur. On la bombe légèrement au milieu, et on la couvre d'un lit de bonne terre mélangée de terreau. Lorsque la chaleur de la couche est favorable, on y plante les Melons au milieu sur un rang à 66 centimètres les uns des autres. Aussitôt après la plantation, on couvre chaque Melon d'une cloche, que l'on enveloppe de litière pendant deux ou trois jours, afin de favoriser la reprise du jeune plant ; pendant la nuit, on couvre avec des paillassons. Dès que les Melons commencent à végéter, on donne de l'air en soulevant les cloches pendant le jour ; puis on augmente graduellement jusqu'au moment de les enlever, c'est-à-dire lorsqu'elles ne peuvent plus contenir les branches ; il ne faut le faire que par un beau temps, et il vaudrait mieux retarder cette opération en posant les cloches sur trois pots, que de les enlever par un temps humide. A partir de l'époque indiquée, jusqu'à la Saint-Jean (24 juin), on peut successivement planter

plusieurs saisons de Melons sous cloches. L'éducation du plant, la taille et les autres soins sont en tout conformes à ceux qui ont été indiqués pour les Melons sous châssis.

Récolte des graines de Melon. — Les Melons les plus beaux de chaque variété doivent être réservés pour graines, quand ils sont francs et de formes irréprochable. Jamais on ne peut être trop sévère sur le choix des Melons à graines, car les fruits de cette plante dégénèrent facilement. Non-seulement les melons à graines ne doivent rien laisser à désirer pour la forme et pour la saveur, mais il faut encore qu'ils aient été récoltés le plus près possible du pied, car ceux qui naissent à l'extrémité des branches ne valent pas les autres. Pour éviter les hybridations, chaque variété de Melon doit être cultivée séparément; le mieux même est de ne cultiver qu'une seule variété de chaque saison dans le même jardin. Les Melons à graines devront rester sur pied jusqu'à leur maturité complète.

Insectes nuisibles aux Melons. — La grise attaque les Melons comme elle attaque les Haricots, les Concombres et les Courges. Pour la combattre, il n'y a que les bassinages fréquents qui raniment les plantes.

CALENDRIER HORTICOLE

Complément pour les mois de Février et de Mars.

FÉVRIER.

Plantes d'ornement de pleine terre. — Dans le mois de février, le temps est généralement doux; on a déjà dans les jardins quelques fleurs printanières, telles que : Hépatique, Bulbocode, Crocus vernus, Perce-Neige, Saxifrage de Sibérie à feuilles épaisses, Violettes, Pensées, Pâquerettes, Giroflées brunes, etc.

Dans les serres tempérées ou bâches, on peut avoir : Cinéraires, Primevères, Cyclamens de Perse, Tulipes Duc-de-Thol, Jacinthes hâtives, Narcisses, Epacris, Echeverias (plusieurs variétés), Azalea amœna et vittata, qui fleurissent à cette époque sans être forcées, et plusieurs variétés de Bruyères.

Dans les serres chaudes ou tempérées, on a en fleurs diverses : Orchidées, Bromeliacées, Himantophyllum, Epiphyllum (les variétés tardives) et divers Bégonias. On continue à forcer les Lilas-Marly, Charles X, Rouge de Trianon (toutes les variétés à grandes fleurs se forcent très bien en cette saison), les Boule-de-Neige, Staphylea, Deutzia gracilis, quelques variétés de Spiréas, Prunus à fleurs doubles, Rhododendrons, Azalées de l'Inde et d'Amérique, Rosiers (Jules Margottin, Madame Bohl, Triomphe de l'Exposition, Reine, Cramoisi supé-

rieur). On continue à forcer s Ognons à fleurs, Tulipes, Jacinthes, Narcisses, Mu uets, etc.

Les travaux de pleine terre doivent être activés, si le temps le permet; on continue le nettoyage des arbres et arbustes en les débarrassant de leur bois mort; on rabat ou taille ceux qui en ont besoin, à l'exception de ceux qui fleurissent au printemps qu'il ne faut tailler qu'après la floraison. On continue les labours des massifs et plates-bandes; on refait les bordures qui en ont besoin, telles que les Buis, Thyms, Sauges, Lavandes, Hyssopes, Mignardises. On plante dans les plates-bandes, si on ne l'a pas fait à l'automne, les plantes vivaces et bisannuelles, telles que : Œillets de Poète, Juliennes, Giroflées, ainsi que toutes celles que l'on possède. On commence les semis en place de diverses plantes annuelles, soit en bordure, soit en paquet, les Giroflées de Mahon, Pieds-d'Alouette, Coquelicots, Pavots, Résédas, Collinsia; on sème de cette façon toutes celles qui réussissent mal à la transplantation.

Travaux dans les serres. — Les soins sont les mêmes qu'en janvier, mais le soleil émettant plus de chaleur, par les belles journées, on donne de l'air aux serres tempérées. L'humidité étant moins à craindre, on peut arroser les plantes selon leur végétation. Dans les serres chaudes, les bassinages seront plus fréquents et les sentiers tenus humides. Les plantes doivent être très propres et débarrassées des insectes; on aura dû profiter des jours où on ne peut rien faire au dehors pour exécuter ce travail.

On commence la multiplication de certaines plantes qui pour l'été doivent servir à l'ornement des jardins, en commençant par celles auxquelles il faut le plus de temps pour se développer, telles que : Bégonia, Fuchsia,

Héliotrope, Geranium, Ageratum, Lobélia, Gaura.

On commence à mettre en végétation les bulbes de Gloxinia et Achimenès, Lilium auratum et lancifolium, Capucine tricolore, ainsi que les bulbes dont on veut avancer la floraison.

On continue les semis et repiquages en serre chaude des Bégonias bulbeux, semperflorens rose et blanc, des Gloxinias, ainsi que de diverses plantes de graines exotiques.

On sème sur couche chaude Pervenche de Madagascar, Verveine, Cobéa, Cinéraire maritime, Centaurea candidissima, ainsi que diverses Graminées, Quarantaines, Réséda en pots, Pétunia, Salvia.

On fait les repiquages des plantes qui ont été semées à l'automne, telles que Panicum, Lobelia, Erinus, Centaurées, Pétunia, Ageratum, Cuphea, Nierenbergia, Cyclamen.

MARS.

Plantes d'ornement de pleine terre. — En mars, lorsqu'il fait beau temps, les jardins commencent à être égayés par la floraison de beaucoup d'arbres et de plantes printanières. Outre ceux qui ont commencé à fleurir en février, on a les Arabettes des Alpes, Aubriétia, Deltoïdea, Doronic du Caucase, Eranthis d'hiver, Muscari odorant, quelques Iris, Tulipes, Crocus, Jacinthes, Narcisses, Saxifrages, etc. Les serres sont abondamment fournies de fleurs ; on a les Cinéraires, Primevères, Violettes de Parme, Cyclamen, Coronille, Cytisus racæmosus, Echeveria, Eupatoire du Chili, Camélias, Azalées, Bruyères, Diorma, Spermania, Bégonia, Tulipes, Jacinthes, Narcisses, Iris de Perse.

En culture forcée, on a les Lilas, Boule-de-Neige, Stapylea, Deutzia gracilis, quelques Spiréas, les Hotéïa, Rosiers, Azalées, Rhododendrons, Diélytra blanc et rose, Jacinthes, Tulipes, Muguets, ainsi que diverses autres plantes préparées pour cela.

Travaux de pleine-terre. — On achève les labours, ainsi que toutes les plantations d'arbres et d'arbustes et de plantes vivaces. Quant aux Conifères, il est préférable de les planter en avril. On donne aux jardins toute la propreté nécessaire; on nettoie les allées et on les sable après avoir nettoyé et crocheté les bordures de Lierres, et débarrassé les gazons des mauvaises herbes ou les avoir ressemés. On sème encore en massifs ou bordures plusieurs plantes annuelles pour succéder à celles semées le mois précédent.

Les serres et châssis exigent beaucoup de travail; on procède au rempotage des boutures faites à l'automne en potées ou terrines, ce qui se pratique beaucoup maintenant, car cela permet de conserver une grande quantité de plantes en prenant moins d'espace que lorsqu'elles sont en pots. On conserve de cette façon les Geranium, Anthémis, Calcéolaires, Verveines, Ageratum, Pentstemon, Lobélia, Œillets, Bégonias ascotiensis et diverses autres plantes.

Les boutures faites en serre dans le mois de février doivent être rempotées quand elles ont racine, car souvent elles fondent, si on ne les prend pas à temps.

On continue, soit en serre, soit sur couche et sous châssis, à faire des boutures de Coléus, Verveines, Ageratum, Alternanthera, Gnaphalium, Bégonia, Mésembrianthemum, Capucines de serre, Salvias splendens, Pétunias, ainsi que de toutes les plantes que l'on destine à l'ornementation du jardin ou des serres, toutes

celles qu'on ne peut multiplier de graines et celles dont on veut conserver les variétés franches.

On continue les semis et repiquages des plantes qu'on a commencé à semer en février. Certains semis doivent être repiqués très jeunes. Les Bégonias bulbeux et plusieurs autres semis fondent quand ils sont levés. Il se forme sur les semis une sorte de toile qui, souvent en deux jours, les fait fondre. Il suffit souvent, quand on s'en aperçoit, d'enlever une certaine quantité du plant avec la pointe d'un couteau, en le prenant un peu partout dans ces semis, les trous ainsi faits par les plants retirés percent la toile et forment des rugosités ; les plants qui restent réussissent bien ; on repique en terrine les plants retirés.

On continue de faire des semis, tels que Bégonias semperflorens rose et blanc, Pétunias, Verveines, Pervenches, Torenia, Ricins, Asclépias, Datura, Ficoïde, Quarantaines, Héliotropes, Mimulus, Périlla, Phlox drummondi, Pentstemon, Wigandia.

On sème sous châssis à froid en pots : Réséda, Rhodanthe, Godetia, Salpiglossis, Capucines, Pois de senteur, Volubilis, Cobæa, plusieurs graminées, ainsi que toutes les plantes annuelles dont le repiquage ne réussit pas, et que celles que l'on veut employer à la garniture des appartements.

On fait à froid, sous châssis, en pleine terre, les semis de Reine-Marguerite, Balsamine, Zinnia, Scabieuse, Coréopsis, Matricaire, Phlox drummondi, Œillets de Chine, Pentstemon, Pourpier, Stevia, Maïs, Quarantaine, Soleil.

On sème en planches en pleine terre les plantes annuelles pour fleurs coupées, Chrysantèmes des jardins, Centaurées, Anthemis d'Arabie, Gypsophila elegans, La-

vatère, Lupins, Pieds-d'Alouette, Clarkia, Coquelourde, Cupidone, Collinsia, Immortelle, Viscaria, Pavots, Schottia.

On met en pots les plantes bulbeuses à la température qui convient à chacune : Bégonias bulbeux, Veltonensis discolor diversifolia, Amorphophallus, Lilium auratum lancifolium, Cannas, Dahlias, Caladium æsculatum. En serre chaude, on met les Caladium bulbosum, Gloxinia et Achimenès.

Mois d'AVRIL.

Jardin potager. — Les travaux du jardinier, pendant le mois d'avril, sont déjà récompensés par une grande variété de produits, dont le plus important est la récolte des Asperges cultivées à l'air libre. Il importe de ne pas trop se hâter de récolter les Asperges qui se montrent les premières et de ne se servir que de couteaux faits exprès, qui tranchent entre deux terres les Asperges à la longueur désirée, mais il est préférable de déterrer l'Asperge et de la casser avec les doigts, cela détériore moins les griffes.

Les œilletons d'Artichauts hivernés sous châssis sont mis en place aux distances que comporte leur variété. A ceux que l'on traite en culture annuelle, on prodigue l'eau et le fumier, afin que, pendant le courant de la belle saison ; chaque touffe puisse donner, outre son contingent de têtes grosses et moyennes, un nombre suffisant d'œilletons vigoureux, pour continuer l'année suivante le même mode de culture.

On enlève aux Fraisiers, plantés en février, les filets

ou coulants, à mesure qu'ils se montrènt, afin de donner de la vigueur aux jeunes plantes; les tiges florales de la première pousse sont également supprimées, pour ne pas épuiser les Fraisiers par une production prématurée. On paillera ces planches de Fraisiers, afin que, quand l'on mouillera, cela ne plombe pas la terre et pour que la fraîcheur, sous le paillis, se conserve plus longtemps.— Le plant de Haricots nains hâtifs semés sur couche le mois précédent, est repiqué sur costière à bonne exposition; en même temps, on fait les premiers semis de Haricots à l'air libre en pleine terre, vers la fin d'avril. — On renouvelle les semis de Céleri, de Laitue, de Romaine, de Brocolis, de Choux Milan, de Carottes, d'Epinards, de Cerfeuil, de Pois, etc. — On pourra semer, si on prévoit que le printemps sera sec, un peu de Tétragone, dont les feuilles remplacent celles des Epinards pendant les chaleurs. On repique le plant de Poireaux suffisamment développé et de Chicorée frisée. — Le plant de Céleri obtenu sur couche peut déjà être repiqué à l'air libre. — La graine de Choux-fleurs demi-durs se sème dans les derniers jours d'avril, à moins qu'il ne survienne des retours de froids tardifs qui obligent à retarder ces semis jusqu'à la première quinzaine de mai.

La culture forcée sous cloches et sous châssis commence, vers la fin d'avril, à perdre son importance; pendant tout ce mois, on donne beaucoup d'air aux plantes qu'il n'est pas encore possible de tenir découvertes nuit et jour. — On sème sur couche la graine de Melon, pour succéder aux autres saisons, et l'on renouvelle les semis de Concombres et de Courges et Cardons. Les couches devenues disponibles, après avoir porté une saison de Laitues et de Romaines, sont gar-

nies de Melons ou utilisées pour diverses autres cultures. On commence aussi la culture des Patates sur couches sourdes.

Ananas. — On mettra les œilletons d'Ananas en pleine terre (ces jeunes plants auront dû être faits dans le courant de septembre ou octobre précédent). — A ce sujet, on aura eu soin de faire une couche qui aura au moins de 50 à 60 centimètres d'épaisseur; on place sur cette couche des coffres de $0^m,90$ sur le derrière et de $0^m,75$ sur le devant; on charge la couche de 25 à 30 centimètres de terre de bruyère et on recouvre de châssis, puis on garnit le tour des coffres d'un acot de feuilles ou de fumier. On veille à ce que la chaleur ne dépasse pas de 25 à 30 degrés. On plante les Ananas en pleine terre. On met ordinairement 36 pieds d'Ananas par coffre de 3 châssis, formant une surface de 4 mètres de long et sur $1^m,40$ de large. Pour faire cette plantation, on détache quelques feuilles à la base de chaque pied pour faciliter la sortie de nouvelles racines. — On paille avec une légère couche de paillis de fumier à moitié consommé; sans cette précaution, l'eau des arrosements pendant l'été coule souvent en pure perte, principalement sur la terre de bruyère. On couvre encore pendant le mois d'avril, les nuits étant encore froides. On donne des bassinages légers pour commencer à l'heure de midi, et de l'air toutes les fois qu'il fera du soleil, en ayant soin d'ombrer les châssis.

Jardin fruitier. — Les arbres fruitiers sont en pleine floraison. Tous les labours ont dû être terminés vers le milieu du mois de mars, car il ne faut pas oublier qu'en labourant ou même en binant la terre au

pied des arbres, on rend plus sensible l'action des gelées blanches sur les fleurs, ce qui empêche le fruit de nouer.

Par suite des changements brusques de température qui ont lieu dans le courant du mois, les Pêchers sont fréquemment attaqués par *la cloque;* pour atténuer l'effet de cette maladie, il faut retrancher immédiatement les feuilles cloquées en conservant le pédoncule. A cette époque, des milliers de pucerons envahissent les jeunes pousses des Pêchers, surtout les extrémités abritées par les auvents ; il faut détruire ces pucerons avec l'eau de tabac ou l'insecticide Fichet, employés en bassinages répétés. Les chenilles qui commencent à pulluler, se détruisent au moyen d'aspersions de ce dernier insecticide ou d'eau de savon vert.

Les auvents qui ont été mis au commencement de mars pour abriter les espaliers, doivent rester durant tout le mois d'avril.

Pendant le cours de ce mois, on pratique la greffe en fente, et surtout celle en couronne, soit pour rajeunir les vieux arbres, soit pour changer une variété de fruit et en substituer une bonne à une médiocre. On fait aussi des greffes de côté pour garnir de branches les parties dénudées. C'est enfin l'époque la plus favorable pour greffer la Vigne.

Vers la seconde quinzaine du mois, le pincement peut déjà être pratiqué sur quelques rameaux de Pêcher et sur d'autres arbres d'espalier dont la végétation est avancée. Au commencement de la première quinzaine, on a dû ébourgeonner toutes les pousses inutiles ou nuisibles.

Il faut veiller à une égale répartition de la sève dans les branches des arbres et arriver à les équilibrer par

les moyens connus, soit en pratiquant des crans, des incisions, soit en inclinant ou relevant ces branches selon le besoin.

Les Figuiers qui poussent activement ont besoin de soins particuliers. L'opération principale consiste dans le retranchement des boutons à bois de l'extrémité supérieure de chaque rameau, en respectant bien entendu les Figues voisines de ces boutons; deux yeux à bois sont réservés à la base du rameau; les bouturages sortis de ces yeux seront pour l'année suivante des branches de remplacement destinées à tenir lieu des branches épuisées; elles devront être couchées et enterrées aux approches des premiers froids.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Renseignements sur les Vins. — A propos de Vins français, les renseignements suivants, tirés d'un journal anglais et reproduits dans le *Galignani*, présentent un certain intérêt.

La statistique officielle, pour l'année 1881, rapporte qu'il a été livré au commerce comme Vins français :

2,131,356 hectolitres de Vin fabriqué avec de l'alcool du sucre et de l'eau seulement.

2,132,748 hectolitres de Vin fabriqué avec des Raisins secs de provenance principalement étrangère.

6,983,592 hectolitres de Vins étrangers (principalement d'Espagne), soit purs, soit coupés de Vin français.

La culture du Tabac en Irlande.— *L'Evening Standart* dit qu'il est question de cultiver le Tabac en Irlande, parce qu'il a été démontré par divers essais qu'il y pousse avec vigueur et qu'il y produit des feuilles de très bonne qualité, grandes et d'un arôme agréable.

Le journal ajoute : Ce n'est pas le tout de faire pousser du Tabac; il vient parfaitement bien dans beaucoup de pays; ce qui importe, c'est de pouvoir le faire sécher et cela est absolument impossible en Irlande, à cause de la grande humidité du climat. Mais on pourrait essayer de l'exporter en vert, et si l'expérience démontrait qu'en cet état il supporterait le voyage et arriverait en bonne condition aux Antilles, nul doute que Cuba ne le re-

çoive volontiers, car l'importation de Tabacs étrangers à la Havane augmente aussi rapidement que celle des vins étrangers en France. Les vins capiteux sont, à Cette et dans d'autres villes du Midi, mélangés aux vins de France ; de même, à la Havane, les fabricants de cigares reçoivent du Tabac en feuilles de l'Amérique centrale et surtout de San-Salvador, dont ils fabriquent des cigares. Il est certain que la France à elle seule consomme plus de vin qu'elle n'en produit ; de même, les deux tiers des cigares réellement bons, expédiés comme cigares de la Havane et avec des marques en renom, ne contiennent que des Tabacs étrangers.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Nouvelle culture du Champignon. — Le Champignon ou Agaric de couche, variété de l'*Agaricus campestris*, est susceptible d'acquérir un volume considérable. Par l'emploi d'une nouvelle culture, on est parvenu à le faire végéter dans un sol battu en substituant à l'engrais usité du nitrate de potasse (salpêtre). Le nitrate est enfoui dans le sol avec les spores de l'Agaric à une profondeur de 3 ou 4 millimètres. Ce sol est unique ment formé par du sulfate de chaux (plâtre) que l'on comprime avec force. Dans ces conditions on obtient pendant très longtemps un Agaric comestible que l'on peut nommer l'Agaric géant. Le poids de l'Algarie comestible ordinaire atteint en moyenne 100 grammes.

L'Algaric géant peut aller au delà d'un demi-kilogramme. (*Journal de la Société d'Horticulture de Senlis*).

Les Pois hâtifs. — La *Revue horticole* indique un procédé employé par les maraîchers de Meaux pour avoir des Pois de primeur.

Dans le courant de février et dans un lieu un peu abrité, quoique bien aéré, on place un coffre que l'on incline pour que toutes les parties puissent être frappées par les rayons du soleil, on l'emplit de bonne terre jusqu'à environ 12 c. du verre. On sème très dru et l'on recouvre très légèrement. Aussitôt que les Pois commencent à lever, il faut donner le plus d'air possible.

Lorsque les plantes ont 4 ou 5 centimètres et qu'elles sont suffisamment endurcies, on procède au repiquage à l'aide d'un plantoir, en plaçant cinq ou six plantes ensemble de manière à former des touffes, ainsi que cela se fait ordinairement. On peut aussi planter en rayons.

On ne devra pas arroser les Pois qui viennent d'être plantés ; l'humidité du sol suffit pour les faire reprendre.

Erratum. — Dans le numéro de mars 1882, page 74, au 1er alinéa, au lieu de : on met *une* stratification, lisez : on met *en* stratification les amandes, etc.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SEANCE DU 4 MAI 1882

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DEFURNES, VICE-PRÉSIDENT

Correspondance.

La correspondance manuscrite comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts accordant à la Société le jeu des Grandes Eaux pour le dimanche 21 mai, à l'occasion de l'Exposition florale.

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise annonçant que, sur sa proposition, M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts a accordé à la Société une coupe de la Manufacture nationale de Sèvres, destinée à être décernée comme prix à la suite de la même Exposition.

Des lettres de M. le Maire de Versailles informant la Société qu'il tient à sa disposition, de la part de M. le Préfet de Seine-et-Oise, deux médailles d'or accordées par M. le Ministre de l'Agriculture ; plus, trois médailles d'or et cinq d'argent accordées par le Conseil général pour être décernées aussi à l'occasion de l'Exposition.

Une lettre de M. J. Courtois envoyant le texte de sa

conférence sur le cycle végétal et son application en arboriculture fruitière.

Une lettre de M. Duval adressant son rapport sur un appareil de chauffage de M. de Vendeuvre.

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission de M. Couturier, opticien, rue de la Paroisse, 39, présenté par MM. Pavard et Hardy, et à celle de M. Véron, jardinier chez M. Textoris, au château de Bel-Air, commune de Bièvres, présenté par MM. Lionnet et Cogneau. Après un vote favorable, M. le Président proclame membres de la Société MM. Couturier et Véron.

Présentation de plantes.

M. Bertin père expose sur le bureau deux magnifiques exemplaires d'une Pivoine en arbre nommé *Elisabetha*. Il la recommande aux amateurs comme une plante de premier mérite. — Remerciements.

M. Albert Truffaut fait passer sous les yeux de ses collègues une nouvelle Azalée du Japon portant le nom de *Azalea balsamæflora*. Elle a été récemment introduite par la maison Bull (de Londres). Il est probable que cette nouvelle plante passera l'hiver dehors, ce qui en fera une précieuse acquisition pour les jardins. Elle promet également, par sa fleur, d'être utilement employée à la confection des bouquets. A ce propos, M. Albert Truffaut dit qu'en Angleterre on a obtenu de nombreux hybrides de l'*Azalea amœna* qui, comme on le sait, est très rustique, et de diverses Azalées de l'Inde pour fécondation croisée. Les plantes ainsi obtenues sont destinées, par leurs brillantes couleurs et

leur rusticité relative, à figurer à côté des Rhododendrons.

M. Girardin-Collas apporte une magnifique botte d'Asperges de la variété rose hâtive d'Argenteuil, récoltées sur des griffes de six à huit ans. — M. le Président lui adresse les félicitations de la Société.

Jury de l'Exposition.

L'ordre du jour appelle la nomination du Jury de l'Exposition. Le nombre des votants est de 43. Sont successivement élus : *Président*, M. Victor Bart, par 41 voix ; rapporteur, M. Sylvestre de Sacy, par 41 voix ; membres, MM. Nolard et Pavard, chacun par 40 voix. Les autres membres du Jury nommés par le Conseil d'administration sont : MM. Boizard, Chauvet, Colombier fils, Ketéleer, Puteaux, Sallier, Eug. Verdier et Welker. Le Conseil a, en outre, décidé que la Société nationale et centrale d'horticulture de France et les Sociétés d'horticulture de Saint-Germain et de Beauvais seraient invitées à déléguer des Jurés.

Le Jury de l'Industrie est composé de : MM. Chevallier, président ; Roubinet, secrétaire ; Bournet, Briot, Constant Fontaine, Houlet, Pajard et Thouvenin.

Vote de récompenses.

Le Conseil propose à la Société d'accorder pour longs et honorables services dans la même maison : 1° une médaille d'or à M. Dantier (Louis-François), jardinier depuis 41 ans chez Mme Boselli, à Lozère, près Palaiseau ; 2° une médaille de vermeil à M. Dupuis (Louis), jardinier depuis 32 ans chez M. Léonce Vollon, à Bièvres (Seine-et-Oise) ; 3° une médaille d'argent de première

classe à M. Chalin (Charles-Lucien), jardinier depuis 25 ans au Parc de Versailles ; 4° une médaille d'argent de deuxième classe à M. Dangueuger (Adolphe), jardinier depuis 20 ans chez Mme Chaumont, à Versailles.

La Société approuve par son vote les propositions du Conseil. Les médailles ainsi accordées seront remises aux lauréats au nom du Comité des Dames patronnesses.

Communications.

M. Victor Bart a la parole. Notre dévoué collègue donne lecture d'une notice sur le Houblon. M. le Président lui adresse les remerciements de la Société pour cette intéressante communication.

M. Pavard lit son rapport au nom de la Commission qui a examiné un Myosotis présenté par M. Pigier. Les conclusions, demandant que des félicitations soient votées à M. Pigier, sont adoptées.

Il est donné lecture du rapport de M. Duval sur un nouvel Appareil de chauffage dû à M. de Vendeuvre. Les conclusions, demandant une récompense, sont renvoyées au Conseil d'administration. Le Secrétaire général fait savoir à ce sujet que le Conseil, connaissant les conclusions, a accordé, pour le cas où elles seraient approuvées par la Société, une médaille d'argent de première classe à M. de Vendeuvre.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Le Houblon.

La famille des Cannabinées, qui est classée la 184e, se compose seulement du genre Chanvre (*Cannabis*) et du genre Houblon.

Le Houblon, que Pline le Naturaliste désignait sous le nom de *Lupulus*, et que Linné a appelé *Humulus*, est une plante herbacée, vivace et grimpante, naguère encore comprise dans la famille des Urticées.

Par une disposition naturelle propre à cette plante, ses tiges s'enroulent toujours de gauche à droite.

Le Houblon produit des cônes foliacés fructifères. On les emploie principalement dans la fabrication de la bière, à laquelle ils donnent l'odeur et la saveur qui caractérisent cette boisson bienfaisante dont la consommation, arrivée à des proportions inattendues, paraît devoir prendre encore de nouveaux accroissements.

L'amertume franche et les propriétés toniques des cônes du Houblon sont dues surtout à la poussière jaune qui entoure les fruits. Deux chimistes distingués, MM. Chevallier et Payen, ont fait connaître la composition de la matière qui constitue cette poussière. Ils y ont constaté : de la résine, de la gomme, une huile essen-

tielle, du soufre et une substance particulière et prédominante à laquelle ils ont donné le nom de *Lupuline*. C'est dans la Lupuline, dit-on, que résident principalement les propriétés médicinales de la poussière jaune du Houblon.

Dans la partie tempérée de l'Europe et de l'Amérique septentrionale, le Houblon croît d'une manière, pour ainsi dire, spontanée. On le trouve surtout dans les haies. Mais ce Houblon non cultivé est, sous tous les rapports, bien inférieur à celui que l'on soumet à une intelligente culture. Il existe quatre variétés de Houblon : le Houblon sauvage (type de l'espèce), le Houblon rouge, le Houblon blanc long, et le Houblon blanc court.

C'est vers le mois de juillet que commence la floraison du Houblon ; soixante jours plus tard, les cônes sont parvenus à maturité, ce qui est facile à reconnaître, parce que les bractées, d'abord vertes, ont pris une teinte brune ou jaune verdâtre. Il faut alors s'empresser de faire la récolte, tout retard dans la cueillette des cônes entraînant une diminution de la qualité et même de la quantité des produits.

On a classé au nombre des *dépuratifs* les cônes florifères du Houblon. L'art culinaire sait préparer un plat de légumes composé d'Asperges et de jeunes pousses de Houblon ; celles-ci peuvent aussi être mangées en salade.

Le choix et la préparation du sol, la fumure, la disposition des longues perches à planter, en les espaçant régulièrement, ou la pose de fils à tendre pour l'enroulement naturel et progressif des tiges grimpantes du Houblon, la cueillette au moment de la récolte dans les houblonnières, non moins que l'importante opération

de la dessiccation des cônes, exigent beaucoup de soins, surtout lorsque l'on veut obtenir des produits de premier ordre.

Sur une variété de Myosotis obtenue par M. Pigier

M. PAVARD, RAPPORTEUR.

M. Pigier, horticulteur à Versailles, présentait à la séance du 6 avril dernier quelques pieds en pots de Myosotis bien en fleurs provenant de ses semis.

Aux questions adressées par M. le Président au présentateur, afin de donner quelques renseignements sur son apport, M. Pigier en énuméra les mérites, et il fut décidé qu'une Commission se rendrait sur place pour examiner ces mêmes plantes cultivées en pleine terre. Cette Commission, composée de MM. Pajard, Thouvenin, Moreau, Nolard et Pavard, s'est rendue le 12 avril, en compagnie de M. Pigier, dans une propriété située, 2, rue Berthier, appartenant à M. de Montagu, qui voulut bien nous faire les honneurs de son charmant jardin. Nous avons pu y admirer deux corbeilles plantées en Myosotis à fleurs bleu clair, de la variété Alpestris et provenant d'un semis fait en 1880 par M. Pigier, qui l'a épuré depuis avec soin.

Nous avons pu constater que la floraison en était complète. De prime abord, cette variété très intéressante semble présenter des caractères généraux identiques à ceux du M. Alpestris, dont elle est issue ; il existe cepen-

dant entre ces deux variétés, à l'avantage de celle que nous avons eu à examiner, certaines différences qui consistent en la régularité plus parfaite de la végétation et dans la naineté (sa hauteur ne dépassant guère 15 centimètres) ; on doit signaler aussi la dimension plus grande des corolles, aux épis floraux bien dégagés de tout feuillage, *et surtout la précocité bien marquée de la floraison*, qui a lieu quinze jours plus tôt que celle de l'ancienne variété ; ce qui, dans certains cas, permet d'avancer d'autant la plantation estivale.

Votre Commission, en considération de ce qui vient d'être rapporté, a été d'avis qu'il soit adressé à notre collègue des éloges mérités pour le soin qu'il a mis à fixer cet intéressant et heureux gain.

Sur un nouvel appareil de chauffage de serre de M. de Vendeuvre

M. LÉON DUVAL, RAPPORTEUR.

La Commission chargée d'aller voir le chauffage installé par M. de Vendeuvre, chez M. Salomon, à Thomery, s'y est rendue le vendredi 28 avril. MM. Nolard, Pillon et Duval se sont seuls trouvés au rendez-vous, et M. de Vendeuvre les a accompagnés pour leur donner les explications nécessaires sur ses appareils.

La Commission, en se constituant, m'a fait l'honneur de me conférer les fonctions de président et de rappor-

teur. Je vais essayer de vous donner un aperçu du travail de M. de Vendeuvre.

Très actif, très observateur et ingénieur distingué, M. de Vendeuvre a cherché pendant ces dernières années plusieurs solutions relativement au chauffage des serres. Une des meilleures a été l'abaissement du prix des tuyaux de fonte que la simplicité de son joint a rendu assez sensible. De ce côté, l'horticulture devra à M. de Vendeuvre d'avoir des tuyaux de grande longueur en bonne fonte et avec un système de joint en caoutchouc qui réalise une grande économie sur les systèmes à boulons et autres. Nous avions à voir chez M. Salomon toute une installation de ces tuyaux, qui est assez considérable pour qu'on en juge parfaitement. Comme tous ceux que nous avons vus jusqu'à ce jour, ils n'ont point bougé, et nulle fuite, nul dérangement n'est survenu depuis l'installation.

Ce qui intéressait la Commission, c'était surtout les chaudières. Celles-ci, au lieu d'être verticales, sont horizontales ; elles se composent de deux parties : une enveloppe et un intérieur formé d'un faisceau de tubes en fonte, avec deux plaques à nervures les réunissant à leurs extrémités ; deux joints en mastic de fer permettent de souder ces deux pièces et d'en former un tout parfaitement étanche et solide.

Dans les cas d'eaux de nature à déposer du tartre, il suffit de briser ce joint pour nettoyer complètement l'intérieur de la chaudière. Deux récipients placés sur les côtés de la chaudière et munis de plans inclinés permettent de faire arriver le combustible progressivement dans le foyer sans étouffer le feu.

Quelles que soient nos explications, un dessin bien fait donnerait une idée beaucoup plus complète de l'ap-

pareil. Nous espérons que M. de Vendeuvre voudra bien en faire exécuter un, afin que chacun puisse se rendre compte de cet appareil et du fonctionnement qui nous a paru facile. Il y a un bon tirage ; le combustible paraît bien brûler, quelle que soit sa nature, car lorsque nous sommes arrivés, M. Salomon faisait brûler de la briquette appelée *agglomérée*. Faute d'un relevé en chiffres des expériences faites, nous avons pris les explications du premier garçon de M. Salomon, qui paraît fort satisfait de ses chaudières. M. Charmeux, propriétaire à Thomery, et parent du célèbre *Rose Charmeux*, possède deux des chaudières de M. de Vendeuvre, mais de moins grandes dimensions. Il en est parfaitement satisfait, et ne leur fait qu'un reproche, c'est de bouillir trop facilement, ce qui peut s'expliquer par la trop grande force de chauffage pour un volume d'eau trop peu considérable.

La serre de M. Salomon comporte 39 mètres de longueur sur 3^{m},10 de largeur. La surface vitrée est de 164 mètres, plus les pignons, soit en tout 184 mètres ; elle est chauffée par 168 mètres de tuyaux ; la chaudière pourrait sans inconvénient chauffer le double de cette longueur de tuyaux.

La Commission est d'avis que M. de Vendeuvre mérite une récompense à cause des nombreux efforts que cet ingénieur ne cesse de faire dans l'intérêt de l'horticulture, en vue de la modération des prix de revient et de la recherche des meilleurs outils applicables à nos exploitations. Elle demande donc le renvoi du présent rapport au Conseil d'administration chargé de statuer.

CALENDRIER HORTICOLE

AVRIL.

Arbres et arbustes d'ornement. — Pépinières. — On est arrivé, à cette époque, à la limite extrême de la possibilité d'exécuter des plantations de végétaux à feuilles caduques et à racines nues. Ces plantations tardives ne peuvent avoir chances de réussir qu'à la condition de leur donner les soins indiqués à ce sujet pour le mois de mars. Cependant, on peut encore, sans hésitation, planter toutes sortes d'espèces de Conifères ou végétaux résineux, ou à feuilles persistantes, Magnolias, etc., sous la condition essentielle que ces végétaux soient pourvus d'une bonne motte, ou proviennent de pots, paniers, etc.

On continue les semis de toutes sortes que la crainte de la gelée avait pu faire retarder jusqu'à ce moment. On continue également, pendant tout le mois d'avril, les greffes en fente, en couronne, par approche, etc. On aura à se tenir en garde contre les déprédations d'un insecte bien connu sous le nom de *Lisette* ou *Coupe-bourgeons,* qui cause le plus grand dommage aux jeunes greffes, dont elle vide les yeux à peine en végétation. Ceux de ces yeux qui ont pu échapper avant de devenir bourgeons, sont encore en danger d'être coupés par la Lisette. C'est au moyen d'une chasse quotidienne et

attentive qu'on arrive à préserver les jeunes greffes. On peut aussi se servir avec avantage de petits sacs en papier, dans lesquels on enferme provisoirement ces greffes.

Les soins à donner aux jeunes plants, semis ou boutures, consistent toujours en bassinages et sarclages. Il faut aussi ne pas cesser de surveiller les dégâts que peuvent causer les insectes et d'autres ennemis, tels que les oiseaux ou les petits rongeurs ; on n'oubliera pas que tout jeune semis à l'état herbacé a encore à redouter le bec de la pie ou celui du pinson, la dent du rat ou celle du mulot ou campagnol. Les jeunes semis de résineux sont surtout exposés à être ainsi détruits, si l'on n'y prend garde.

Les rempotages à donner aux jeunes sujets de divers âges et espèces représentent un des travaux les plus pressants du moment.

La plantation des jeunes Rosiers francs de pied, des diverses variétés bouturées et élevées sous cloches pendant l'été et l'automne derniers, peut s'effectuer dès à présent en pleine terre bien préparée et ameublie ; un bon paillage ou terreautage complètera utilement cette plantation. Le paillage étant pour les plantations, en général, une précaution indispensable pour les préserver des grandes sécheresses, et un bon auxiliaire pour leur reprise.

MAI.

Jardin fruitier. — Dès le commencement du mois, on devra s'occuper de pailler les plates-bandes d'arbres fruitiers pour les garantir de la sécheresse. Il faudra

surveiller journellement tous les bourgeons des Poiriers, Pommiers, Cerisiers, et les pincer lorsqu'ils auront de six à huit feuilles; ceux des Poiriers seront pincés au-dessus de quatre ou cinq bonnes feuilles; ceux des Pommiers et Cerisiers, au-dessus de trois feuilles.

Surveiller avec soin le développement des branches de prolongement, pincer sévèrement les bourgeons qui les avoisinent, et même couper à l'épaisseur d'un écu le bourgeon qui se trouve le plus rapproché du terminal et qui menace de devenir trop fort.

Surveiller également les greffes qui ont été faites le mois précédent ou celles faites en écusson l'année dernière, les desserrer et les palisser au fur et à mesure de leur développement.

Ebourgeonner la Vigne et ne conserver que les sarments fruitiers, ceux de remplacement et les sarments destinés au prolongement de la charpente.

Vers la fin du mois, on peut commencer la taille en vert sur le Pêcher; cette taille se fait en deux fois à huit jours d'intervalle en commençant par le haut de l'arbre. On rapproche sur les deux bourgeons de la base tous les rameaux qui n'ont conservé aucun fruit. On commence également à palisser les rameaux qui sont suffisamment allongés, et on pince ceux qui menacent de s'emporter.

Dans le courant du mois, on pourra éclaircir les Abricots.

Du 15 au 20 mai, on peut retirer les auvents, paillassons, toiles ou autres abris qui ont protégé les arbres fruitiers et la Vigne.

Dans la deuxième quinzaine, les bourgeons de la Vigne s'allongent rapidement, il faut les bien surveiller

et palisser les plus vigoureux, mais sans les serrer ; on peut déjà pincer à deux ou trois feuilles au-dessus de la grappe les bourgeons les plus vigoureux, afin d'équilibrer les sarments fruitiers, mais on ne pince pas quant à présent les sarments de remplacement, ni ceux destinés à prolonger le cep.

Arbres et arbustes d'ornement. — Pépinières. — On a dû terminer toutes les plantations en avril ; cependant, celles des plantes dites de terre de Bruyère, telles que Rhododendrons, Azalées, Kalmias, Andromèdes, peuvent encore s'effectuer, bien que leur végétation soit commencée, ainsi que la floraison pour quelques espèces, mais en opérant toutefois, avec quelques précautions de bassinages, selon le besoin, jusqu'à la reprise complète.

Une des choses les plus pressantes, dont il faut s'occuper en ce moment, c'est de surveiller et de protéger le développement des jeunes greffes en écusson faites pendant l'été et l'automne précédents, tant en espèces d'ornement qu'en espèces fruitières, telles que : Cerisiers, Pruniers, Pêchers, Poiriers, Pommiers, Rosiers, Lilas, Erables, etc. On aura soin de supprimer tous les bourgeons du jeune sujet situés au-dessous de la greffe, de pincer l'œil ou écusson déjà développé à quelques feuilles au-dessus de sa naissance, si on désire qu'il se ramifie. Pour les bourgeons du sujet situés auprès de l'écusson et à ceux situés au-dessus, on supprimera complètement les premiers et on pincera sévèrement les seconds, afin de ne leur laisser qu'une force suffisante pour aider au développement de la greffe. Ces bourgeons, tenus au pincement quelque temps encore, pourront être supprimés ensuite totalement, lorsque la greffe

aura été reconnue suffisamment développée pour pouvoir vivre seule.

Les travaux généraux de ce mois consistent en arrosages, binages ou sarclages, tuteurages, palissages et continuation des rempotages.

On peut aussi sortir ou livrer au plein air tous les végétaux en pots ou caisses, qu'on avait dû préserver durant l'hiver en orangerie, serres ou bâches, en profitant, autant qu'on le pourra, d'une journée de temps couvert. Les précautions seront prises pour préserver quelques espèces de ces plantes dont la végétation, déjà commencée, pourrait avoir à souffrir pendant les premiers jours, soit d'un coup de soleil, soit de gelées blanches.

Les amandes mises en stratification en janvier ou février sont devenues de jeunes plantes qu'on s'empressera de mettre en pleine terre bien préparée et ameublie. Cette plantation de jeunes sujets extrêmement tendres demande à être opérée délicatement ; elle nécessite quelques soins ; on doit surtout les protéger contre les animaux destructeurs.

On récolte et on sème sans retard les graines d'Orme et d'Erable cotonneux (*Acer eriocarpum*) ; ces deux espèces de graines, dont la levée est immédiate, doivent être tenues pendant quelque temps aux bassinages.

On peut aussi commencer la greffe en écusson à *œil poussant*, si, toutefois, on a eu le soin de préparer des rameaux disposés pour obtenir ce résultat. Cette sorte de greffe n'est guère usitée que pour les Rosiers hybrides et les Lilas.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Destruction des Parasites du Melon. — La *Revue horticole* avait indiqué deux recettes différentes pour détruire les Parasites du Melon : la poudre de tabac et le soufrage. M. Lagrange, dans le *Bulletin de la Société d'Horticulture pratique du Rhône*, déclare que ces deux procédés ne donnent rien de bien certain. Il préfère de beaucoup un procédé en usage et très efficace, qui est employé par les cultivateurs de Melons des environs de Lyon.

Voilà comment ces cultivateurs opèrent : Ils retournent sens dessus dessous les branches des Melons attaqués ; ils les arrosent au jus de tabac — 1 litre de jus pour 15 litres d'eau — et replacent les plantes dans leur position première. Si le mal reparaît ils recommencent et la guérison est assurée.

Errata. — Dans le numéro d'avril 1882, page 102, 9e ligne, au lieu de : 2,131,356 hectolitres de vin fabriqué avec de *l'alcool*, de l'eau et du sucre, lisez : avec de *l'eau et du sucre seulement*.

A la page 97, 7e ligne, lisez : Caladium *esculentum*.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SEANCE DU 1er JUIN 1882

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Maire de Versailles, s'excusant de ne pouvoir présider la séance publique de distribution des récompenses ;

Une circulaire du Cercle des Rosiéristes d'Anvers, annonçant une Exposition internationale des Roses pour le 13 août prochain, et l'ouverture d'un Congrès de Rosiéristes. Il invite la Société à s'y faire représenter par un ou plusieurs délégués.

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres proposés dans la dernière séance. Après un vote favorable, M. le Président proclame membres de la Société :

M. le général Ducrot, rue Saint-Louis, 9, présenté par MM. Hardy et Rouland ;

M. Garnier, propriétaire à Bouviers, par Saint-Cyr-l'Ecole, présenté par MM. Dosse et Rouland ;

M. Charles Julliard, rue des Réservoirs, 18, présenté par MM. Truffaut et J. Joly;

M. Albert Thomas, horticulteur, rue des Glacières, 3, présenté par MM. Bertin père et Houlet;

M. Paul Fourmond, jardinier chez M. Dagouté, à Port-Marly, présenté par MM. Vadelot et Robert;

Mme Faivre, rue des Missionnaires, 14 *bis*, présentée par MM. Defurnes et Hardy;

M. Gringoire, jardinier de l'Etablissement de Saint-Nicolas, à Igny, par Bièvres, présenté par MM. Poirier et Hardy;

M. Carault, distillateur, rue de l'Orangerie, 14, présenté par MM. Truffaut et Hardy;

M. Hivernault, ferblantier-zingueur, rue André-Chénier, 2, présenté par MM. Duval et Truffaut;

M. Lange, propriétaire, rue du Parc-de-Clagny, présenté par MM. Duval et Hardy;

Mme Perrot, bouchère, rue de la Pourvoirie, présentée par M. et Mme Defurnes;

M. Pichard, propriétaire à Bièvres, présenté par MM. Pajard et Hardy;

M. Roubinet (Albert), négociant, rue de la Paroisse, 53, présenté par MM. Truffaut et Duval;

M. Rousseaux, jardinier chez Mme la baronne Durand, rue de Ville-d'Avray, 41, à Sèvres, présenté par MM. Labouré et Marie;

M. Mathey, jardinier à l'Hospice Brézin, par Ville-d'Avray, présenté par MM. Silvestre de Sacy et Poirier.

Nomination d'un nouvel agent.

M. le Président annonce que notre agent, Carré, ayant donné sa démission, le Conseil d'administration a

nommé, pour le remplacer, M. Preignon, qui prend le service à partir d'aujourd'hui.

Communications.

M. Victor Bart a la parole et donne lecture d'une très intéressante notice sur le Cerisier. M. le Président adresse à notre dévoué bibliothécaire-adjoint les remerciements de la Société.

M. Chevallier lit un rapport de M. Constant Fontaine sur un appareil de chauffage établi chez M. Pigier, horticulteur à Versailles, par M. Ricada. — Remerciements.

M. Chevallier, continuant à avoir la parole, donne lecture de son rapport au nom de la Commission d'examen des élèves jardiniers de Vaujours. Ses conclusions ayant été approuvées d'avance par le Conseil d'administration, M. le Président adresse à la Commission et à son rapporteur les remerciements de la Société.

Une conversation, soulevée par M. Polonceau, s'engage entre lui et M. le Trésorier sur le prix d'entrée des jours de semaine à l'Exposition, et sur l'abus que font certains membres de la Société, certaines dames patronnesses, en facilitant l'entrée gratuite de l'Exposition à des personnes qui n'y ont aucun droit. — M. le Président dit qu'il faut réprimer ces abus autant que possible, en faisant comprendre à ceux qui les commettent, qu'ils portent préjudice à la Société à laquelle ils doivent, au contraire, s'intéresser.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Le Cerisier.

Le Cerisier — *Cerasus* ou *Prunus-Cerasus* — appartient à la tribu des Amygdalées, qui est la septième de l'importante famille des *Rosacées*. Cette tribu comprend aussi les Amandiers, les Pêchers, les Brugnoniers, les Pruniers, les Abricotiers ; elle est précieuse au plus haut degré ; elle doit à la culture la perfection de ses fruits.

On a classé le Cerisier dans la troisième section du genre *Prunus*.

Il existe environ soixante-dix variétés cultivées du Prunus-Cerasus. On croit qu'elles ont été produites par deux espèces indigènes et une espèce originaire de l'Asie-Mineure : celle-ci introduite en Italie de l'ancienne ville grecque de *Cerasonte* par le célèbre général romain Lucullus, qui vivait dans le dernier siècle antérieur à l'ère moderne.

Les variétés jardinières les plus recherchées du Cerisier donnent les beaux et bons fruits connus sous la dénomination de Cerises de Montmorency, Courte-

Queue, Griotte anglaise, Royale, Belle-de-Sceaux, Belle-d'Orléans, etc.

Trois groupes distincts sont formés par les diverses espèces et variétés de Cerisiers : les Merisiers, les Bigarreautiers et les Cerisiers proprement dits.

Tous les arbres faisant partie de ces trois groupes, y compris les Guigniers, qui appartiennent au premier, ont le suc gommeux. L'épiderme de leur écorce, dirigé circulairement, est très résistant. Ils sont robustes et s'accommodent de toute terre, pourvu qu'elle ne soit pas trop argileuse, trop sèche ou trop humide.

Au moyen âge et jusqu'au XVIIe siècle, il existait en France des règlements qui prescrivaient de respecter les Merisiers dans les forêts, afin de ménager pour les pauvres des campagnes un aliment dont l'abondance leur rendait chaque année de grands services. A l'abri de cette protection, les Merisiers s'étaient multipliés au-delà de toute mesure, ce qui amena le roi Louis XIV à ordonner la destruction de cette grande surabondance de Merisiers. L'ordonnance est datée de l'année 1669. Depuis cette époque, l'arbre n'occupe plus dans nos forêts qu'une place assez restreinte (1).

C'est généralement en mai, juin et juillet que mûrissent les Cerises. Il faut en excepter toutefois la Griotte du Nord, dont la maturité n'arrive qu'au mois de septembre, et qui peut rester sur l'arbre, en espalier, jusqu'aux gelées.

(1) Le bois de Merisier sert dans l'industrie pour la fabrication des meubles.

Lorsqu'en 1669, on se disposait à supprimer un très grand nombre de Merisiers, on voulait probablement les remplacer par des essences d'arbres dont le bois serait utilisable pour les constructions navales. Cette année 1669 est précisément celle de la nomination de Colbert à la surintendance de la marine.

Le fruit du Cerisier, agréable à la vue et au goût, est excellent pour la santé. Il constitue un aliment sain, acidule et rafraîchissant. Ces propriétés, bien constatées, expliquent d'une manière suffisante la prodigieuse consommation que l'on fait des Cerises. On les emploie aussi en sirops, en confitures, en compotes ; elles servent à garnir des pâtisseries ; elles sont utilisées, en outre, sous forme de conserves alimentaires.

EXPOSITION HORTICOLE

DE 1882

DISTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

La séance solennelle de distribution des récompenses, à la suite de l'Exposition horticole de 1882, a été tenue le dimanche 28 mai dans la salle de la rue de la Chancellerie.

Cette séance était présidée par M. de Boureuille, président de la Société, M. le Préfet et M. le Maire, présidents d'honneur, ayant été empêchés d'y assister.

Au bureau se trouvaient MM. Defurnes et Bertin père, vice-présidents; M. Hardy, secrétaire général; M. Victor Bart, président du jury; M. Silvestre de Sacy, rapporteur; M. Denevers, trésorier, et plusieurs autres membres du Conseil d'administration de la Société.

En ouvrant la séance, M. de Boureuille s'est exprimé ainsi :

MESDAMES, MESSIEURS,

M. le Maire de Versailles, notre second président d'honneur, nous avait fait espérer qu'il viendrait, en

l'absence de M. le Préfet retenu par d'autres devoirs, présider la cérémoniequi nous rassemble aujourd'hui. Au dernier moment, il s'est excusé de ne pouvoir se réunir à nous ; je le regrette d'autant plus que je me félicitais de pouvoir le remercier publiquement de l'intérêt qu'il veut bien prendre aux travaux de la Société d'horticulture ; nous ne devons pas, d'ailleurs, nous en étonner ; M. le Maire sait quelle est l'importance de l'industrie horticole dans la ville dont l'administration lui est confiée ; il sait, en outre, quelle influence exerce notre Société sur les progrès de l'horticulture dans le département de Seine-et-Oise ; aussi ne néglige-t-il aucune occasion de nous venir en aide ; je le répète, j'aurais été charmé de pouvoir lui adresser un témoignage public de reconnaissance.

Ce premier devoir accompli, j'en avais un autre qui ne me tenait pas moins au cœur, c'était de remercier les horticulteurs qui, cette année, ont pris part à notre Exposition ; plusieurs des horticulteurs étrangers au département, qui nous apportaient habituellement les produits de leur industrie, en ont été empêchés cette année par la coïncidence de l'Exposition de Paris, et nous devons plus de gratitude encore à ceux qui nous sont demeurés fidèles. Je me hâte, d'ailleurs, d'ajouter que si le nombre faisait défaut, la qualité des produits ne laissait rien à désirer. Je prie donc, au nom de la Société, Messieurs les exposants de 1882 de recevoir l'expression de notre gratitude ; ils ont soutenu vaillamment l'honneur du drapeau, et je ne doute pas que dans nos expositions futures ils ne nous fassent admirer encore de nouveaux progrès et de nouvelles merveilles.

Je n'ai sans doute pas besoin de faire remarquer que cette année comme les précédentes l'art surprenant

avec lequel les objets exposés avaient été distribués sous la tente ajoutait encore au plaisir qu'on éprouvait à les regarder. Notre excellent vice-président, M. Bertin père, nous a montré depuis longtemps ce qu'il savait faire sous ce rapport, et je suis heureux de lui adresser ici de nouveau, ainsi qu'aux membres de la Commission chargée d'organiser l'Exposition, les remerciements et les félicitations de la Société.

Bien que le nombre des produits exposés cette année fût moins considérable que l'année dernière, Messieurs les membres du jury des récompenses n'en avaient pas une mission moins délicate à remplir ; ils s'en sont acquittés avec une sagacité et une impartialité qui ont été unanimement appréciées, et je ne saurais trop les remercier de l'utile concours qu'ils nous ont prêté dans cette circonstance. La certitude pour les exposants de voir leurs produits soumis à des juges éclairés et équitables est un grand élément de succès pour les Expositions et nous ne pouvons trop nous féliciter sous ce rapport des résultats que nous avons toujours obtenus.

Mais ce qui assure principalement le succès de notre Exposition, c'est le nombre et la valeur des récompenses que la Société peut décerner. Comme je l'ai dit plusieurs fois déjà, un grand nombre de prix sont mis à notre disposition par plusieurs administrations publiques et par plusieurs bienfaiteurs privés, et je saisis toujours avec empressement l'occasion qui m'est offerte de leur adresser publiquement les remerciements de la Société.

Ainsi cette année, comme les précédentes, M. le Ministre des beaux-arts nous a donné un vase de Sèvres pour être attribué comme grand prix d'honneur à l'exposant qui, par l'importance et la nature de ses pro-

duits, aurait le plus contribué au succès de l'Exposition. M. le Ministre de l'agriculture nous a également donné deux médailles d'or. J'adresse à Messieurs les Ministres des beaux-arts et de l'agriculture l'expression de la reconnaissance de la Société pour les précieux encouragements qu'ils veulent bien lui accorder tous les ans.

Nous devons aussi les remerciements les plus chaleureux au Conseil général du département qui donne à la Société plusieurs médailles pour être distribuées en prix, et au Conseil municipal de Versailles qui, tous les ans, met à notre disposition une allocation spéciale pour le même objet.

La Compagnie des chemins de fer de l'Ouest nous a remis cette année encore une somme de 300 francs et je lui en exprime ici nos plus sincères remerciements.

Enfin, j'ai surtout à remercier au nom de la Société les Dames patronnesses qui tous les ans consacrent une partie notable du montant de leurs souscriptions à donner plusieurs prix dont un prix d'honneur à chacune de nos Expositions; plusieurs de ces Dames, parmi lesquelles je puis citer leur présidente Mme Heine, et Mme la baronne James de Rotschild, font à la Société, dans le même but, des libéralités exceptionnelles pour lesquelles je suis heureux de pouvoir leur donner ici un témoignage public de reconnaissance.

Ce n'est pas là, d'ailleurs, le seul service que les Dames patronesses rendent à la Société ; elles mettent une partie des fonds provenant de leurs souscriptions à notre disposition, pour les récompenses à donner aux jardiniers qui sont restés pendant plusieurs années dans la même maison, et qui s'y sont signalés par leur conduite et leur travail. Enfin, ainsi que je le dis chaque

année, la plus forte part des fonds dont ces Dames disposent est employée en secours aux ouvriers de l'horticulture atteints par l'âge, par la maladie ou les infirmités. L'une d'elles, dont le dévouement est infatigable, va elle-même visiter les familles dans le besoin et leur porter avec le secours ces paroles d'encouragement et de consolation qui en doublent le prix. Cette année, pendant les onze mois qui se sont écoulés depuis notre dernière Exposition, vingt-six familles ont été secourues, près de 1,000 francs ont été dépensés en pain, viande, vêtements et instruments de travail; ce chiffre est plus éloquent que tout ce que je pourrais ajouter et je ne puis que répéter ce que j'ai dit les années précédentes, c'est qu'à tous les points de vue l'intervention des Dames patronnesses est infiniment utile à la Société, qu'elle étend son influence, qu'elle contribue ainsi aux progrès de l'horticulture et par suite au développement de la richesse publique.

C'est là, en effet, que tendent tous nos efforts, et je suis heureux de constater qu'ils ne restent pas stériles. Le goût des fleurs se répand de plus en plus dans toutes les classes de la société : dans les petites comme dans les grandes propriétés, on aime à cultiver des plantes d'ornement; enfin, dans le voisinage des villes, la culture maraîchère a fait d'énormes progrès, et, par suite de ces circonstances réunies, la valeur des produits obtenus par nos habiles horticulteurs dépasse de beaucoup tout ce qu'on aurait pu supposer il y a peu d'années encore.

Ces heureux résultats ne peuvent qu'encourager les Sociétés qui, comme la nôtre, se dévouent aux intérêts de l'horticulture et les horticulteurs eux-mêmes qui sont assurés de voir leurs efforts couronnés de succès;

que tous, Sociétés et horticulteurs, continuent à marcher comme ils l'ont fait jusqu'ici dans la voie du progrès et des perfectionnements utiles, et de nouveaux éléments de prospérité viendront, grâce à eux, s'ajouter à ceux que possède déjà notre cher pays.

COMPTE-RENDU DE CETTE EXPOSITION

M. SILVESTRE DE SACY, RAPPORTEUR.

Mesdames et Messieurs,

Lorsque j'ai accepté les fonctions de rapporteur du jury de l'Exposition, j'ignorais, je vous le jure, que je contractais, par cela seul, l'engagement de vous entretenir d'un sujet intéressant *l'Horticulture*. Je ne suis pas du tout horticulteur, jugez de mon embarras.

Toutefois, après de longues réflexions et des recherches approfondies, j'avais fini par faire une vraie trouvaille, un thème piquant, original et absolument inédit : *l'Eloge de la Rose !*

Inutile de vous dire tout ce que j'avais tiré d'idées neuves, d'images poétiques, de comparaisons gracieuses ou hardies, de cette veine jusqu'à moi inexplorée. J'avais même risqué quelques vers :

Belle rose,
Que j'arrose,
Tes charmes naissants
Sont l'honneur du printemps.....

En somme, j'étais assez content de moi.

Hier, par un hasard malencontreux, je prends dans ma bibliothèque un gros volume revêtu d'une reliure superbe, mais que je n'ouvre jamais : c'est du grec ! Il est vrai qu'il contient de délicieuses vignettes, et qu'à côté du texte se trouve la traduction ; de là ma mésaventure. J'y jette les yeux ; qu'y vois-je ?

« Je veux chanter la saison nouvelle couronnée de « fleurs et la rose printanière. La rose est le souffle des « dieux, la joie des mortels, le plus bel ornement des « grâces dans la saison fleurie des amours, et les plus « chères délices de Vénus. On se plaît à la cueillir au « milieu des épines. Qu'il est agréable de tenir d'une « main délicate cette fleur consacrée à l'amour et d'en « respirer la douce odeur ! La rose est délicieuse sur les « tables, dans les festins, aux fêtes de Bacchus. Qu « peut-on faire de charmant sans les roses ? Dans le lan- « gage des poètes, c'est l'Aurore aux doigts de rose, les « nymphes aux bras de rose, et Vénus au teint de « rose..... »

Et il y en avait comme cela deux pages durant ! Anacréon m'avait défloré mon sujet.

Je suis trop sincère pour me parer de ses plumes, et trop modeste pour lutter avec lui. Dispensez-moi donc du préambule traditionnel.

Quand un cavalier novice rencontre un obstacle, au lieu de le franchir, il le tourne, à moins encore qu'il ne rebrousse chemin. J'ai quelque chose à vous dire qui m'embarrasse ; je ne puis reculer et je ne trouve pas les périphrases insinuantes qui me seraient nécessaires. Le plus simple est donc encore d'aborder l'obstacle de front, et de vous dire la vérité qui n'a, d'ailleurs, rien de bien cruel.

Votre Exposition de cette année a été fort belle et vous

a attiré de nombreux visiteurs qui deviendront pour vous, je l'espère, de nombreux clients. Et cependant il y manquait un je ne sais quoi ; par-ci par-là, le regard portait trop loin ; il ne lui était pas réservé assez d'imprévu, assez de surprises ; on n'y rencontrait pas cette ampleur, cette surabondance qui vous est habituelle. Dieu me garde de vouloir dire qu'elle était maigre, mince tout au plus. Bien des noms qui figurent ordinairement sur vos palmarès, n'y paraîtront pas cette fois. La cause de ces abstentions, vous la connaissez : par une coïncidence regrettable, l'Exposition d'horticulture de Paris ouvrait ses portes le matin même du jour où vous alliez fermer les vôtres.

Entre les deux il fallait donc choisir.

Les Expositions de Paris ont un public plus nombreux, elles ont plus de retentissement que les nôtres, et donnent des résultats plus palpables ; elle devait nécessairement attirer tous les horticulteurs de Paris et de ses environs.

Une chose doit nous consoler ; le succès remporté à Paris même, par ceux d'entre vous qui étaient assez riches pour participer à la fois aux deux exhibitions : M. Moser qui, hors concours, a reçu les félicitations du jury ; MM. Albert Truffaut, médaille d'or et médaille de vermeil ; Léon Duval, médaille d'or et médaille d'argent ; David, médaille d'or ; Poirier, médaille de vermeil ; Royer-Duval fils, médaille de vermeil.

D'ailleurs, l'ensemble de votre Exposition était fort séduisant et l'examen détaillé des différents concours faisait vite oublier un premier mécompte : décidément, c'était une fausse maigre. Le coup d'œil à l'entrée aurait charmé les plus délicats, avec ses corbeilles de Pelargonium aux couleurs fulgurantes, ses Rosiers cou-

verts de fleurs aux nuances les plus variées, puis au-delà, à droite et à gauche, et, comme pour encadrer un bouquet de Palmiers élancés et de vigoureuses plantes de serre chaude, deux massifs éblouissants de Rhododendrons et d'Azalées.

Adressons donc nos félicitations aux organisateurs de l'Exposition qui ont fait preuve de tant de savoir-faire et de goût; nos remercîments à ceux d'entre vous qui, sacrifiant leurs intérêts, ont tenu à honneur de ne pas abandonner leur poste, nos remercîments aussi aux amateurs qui ont répondu largement à l'appel.

En revoyant la liste des récompenses attribuées à ces derniers, un fait m'a frappé : tous sont des praticiens consommés, des chefs de culture attachés à d'importantes propriétés, disposant de serres immenses et de véritables capitaux. Mais d'amateurs proprement dits, pas un! J'entends le rentier, le petit propriétaire, le fonctionnaire à la retraite qui, ayant le goût du jardinage, occuperait ses loisirs à féconder des porte-graines, à faire des semis afin de chercher des variétés nouvelles, ou même tout bonnement à cultiver amoureusement telle ou telle plante, fleurie ou non fleurie, afin de la faire approcher le plus possible, selon les termes de votre programme, de son maximum de développement et de beauté. Eh bien! c'est cette catégorie d'amateurs que je cherchais et que je n'ai pas trouvée. Qu'est-ce qui les éloigne de vos concours? Est-ce l'impossibilité de lutter avec des Truffaut, des Moser, des Poirier, des Duval qui les effraie? D'abord dans vos récompenses il n'y a pas que des premiers prix; et puis le jury n'a-t-il pas soin, lors de sa visite, de distinguer expressément les horticulteurs des amateurs?

Ne se trompent-ils pas plutôt sur la difficulté d'obte-

nir des résultats, sur l'importance de l'outillage et des dépenses nécessaires ? Une serre modeste, un ou deux châssis, voilà tout ce qu'il faut. Quant aux conseils, ils ne leur feront pas défaut ; ils ont d'ailleurs sous la main l'intéressant *Journal de la Société* qui contient une foule d'indications précieuses. Ajoutez-y du soin, de l'exactitude, de la patience, un peu d'esprit d'observation et nous répondons du succès.

Que de jouissances alors ! Avec quelle anxiété, non sans charme, le jardinier amateur attendra la levée des graines, suivra le développement de la plante et l'ouverture de la fleur ! O joie ! voilà une forme, un coloris qu'il ne connaissait pas. Baptisons-la bien vite ! Et vous lui donnez le nom de vos enfants, de vos amis ; je ne parle pas du vôtre, vous êtes trop modeste pour cela. Les pacifiques travaux du jardinage n'ont-ils pas encore amorti chez vous les ardeurs de la politique, quelle occasion de vous livrer à d'innocentes malices ou à de délicates flatteries !

Je vous demande pardon de cette digression : j'ai fait un préambule sans le vouloir.

Voici quelles ont été les décisions du jury de l'horticulture :

GRAND PRIX D'HONNEUR

UN VASE DE SÈVRES

Donné par M. le Ministre de l'Instruction publique
et des Beaux-Arts.

M. Moser, je n'ai pas besoin, je pense, d'ajouter : horticulteur à Versailles, n'a pas obtenu moins de dix prix : 6 premiers, 1 second et 3 troisièmes.

Un vaste et superbe massif où les Rhododendrons mariaient leurs bouquets épanouis aux fleurs embau-

mées des Azalées ; des plantes variées de serre chaude (Cycas revoluta, Areca sapida, Latania, Aspidistra, Aralia), d'une végétation tropicale ; toutes les variétés connues des Araucaria aux formes à la fois élégantes et symétriques ; de très belles collections d'Azalées de l'Inde, d'Araliacées, de plantes vertes de plein air, d'Azalées d'Amérique et de Conifères nouveaux, constituaient un ensemble véritablement hors ligne.

Le grand prix d'honneur, qui résume en quelque sorte ces nombreuses récompenses, a été décerné, à l'unanimité, à M. Moser.

PRIX D'HONNEUR

Fondé par le Comité des Dames patronnesses.

Grande Médaille d'or.

Cette haute récompense a été méritée par M. Duval et lui tiendra lieu de 5 premiers et de 2 seconds prix.

La culture des Gloxinia est le triomphe de M. Duval. Que nous sommes loin du temps où le Gloxinia était une plante anémique et frileuse, aux fleurs entourées de ouate ! Ce sont des sujets vigoureux, aux feuilles charnues, aux tiges fermes, aux vives nuances, que nous offre aujourd'hui cet habile horticulteur. Quelques variétés nouvelles présentaient des tons d'une harmonie, d'un fondu et d'une intensité incomparables.

Ses plantes marchandes en collection (Croton, Dracæna, Pandanus, Fougères) bien cultivées et groupées avec art ; ses plantes variées de serre chaude (Maranta illustris, Bertolonia, Eranthemum sanguinolentum, etc.); ses collections de Begonia rex, de Bromeliacées, de Begonia tubéreux aux larges fleurs éclatantes, n'étaient pas moins remarquables.

1er Prix de M. le Ministre de l'Agriculture.

Médaille d'or.

Vous avez été témoins de l'empressement avec lequel les visiteurs se succédaient autour de la splendide corbeille de Rosiers exposée par M. Poirier. Reine-des-Blanches, Paul Neyron, Captain Christy, Jean Liabeau, Mme Lacharme et tant d'autres étaient en pleine floraison et l'air tout alentour s'en trouvait embaumé.

Aussi que d'exclamations ! Quels regards d'envie ! Certains amateurs, très connaisseurs, trop connaisseurs, ont poussé l'admiration jusqu'à l'indiscrétion, n'est-ce pas Monsieur Poirier ?

Le succès des Pelargonium doubles ou simples, Mme Thiers, Jules Grévy, Louis Courier, Mme Crousse, n'a pas été moindre. Citons comme nouveauté la Duchesse des Cars, d'un blanc pur, aux pétales larges et bien détachés, appelée à une grande vogue si elle tient ses promesses. Mentionnons encore une fort belle collection de Pétunias doubles panachés.

Les 4 premiers prix, les 2 seconds et le 3e prix, obtenus par M. Poirier, ont été convertis en une médaille d'or, don du Ministre de l'agriculture.

1er Prix du Conseil général.

Médaille d'or.

Ce prix a été attribué à M. Girardin-Collas, horticulteur à Argenteuil, qui avait envoyé, avec du plant, cinq bottes d'Asperges d'une grosseur presque invraisemblable et quelque peu intimidante. M. Girardin-Collas est devenu pour son concurrent habituel un adversaire redoutable.

Prix de Mme Heine,
Présidente du Comité des Dames patronnesses.
Médaille d'or.

L'apport de MM. Forgeot et Cie, horticulteurs à Paris, comprenait des légumes et des fleurs et leur ont valu 3 médailles de première classe, 1 de seconde et 1 de troisième.

Le jury a particulièrement admiré un lot de Renoncules à fleurs doubles, blanches, rouges, jaunes, panachées, d'un merveilleux effet, et n'en regrette que plus sincèrement l'injuste oubli dans lequel on laisse cette jolie plante. Un lot de fleurs coupées (Anémones, Tulipes, Ixias, etc.), était également fort beau ; quant au Pétunia pyramidal, sa forme n'était pas encore très nettement accusée.

Je n'aurais jamais cru que de vulgaires Salades on pût composer un parterre attrayant. Celles de MM. Forgeot étaient superbes. Laitues, Romaines, Scaroles, Chicorées, en grande tenue, étaient rangées par bataillons épais. Quelle savante ordonnance et quelle végétation plantureuse ! N'oublions pas une botte d'Asperges très grosses, aux pointes bien arrondies et d'une belle couleur.

1er Prix de Mme la Baronne de Rothschild.
Médaille d'or.

Cette médaille représentera pour M. Perrette, jardinier chez M. le baron de Bussières à Bellevue, les trois premiers prix qu'il a conquis grâce à sa magnifique collection de plantes de serre chaude (Phormium, Phœnix, Chamœrops, Adiantum, Nidularium splen-

dens), saines, vigoureuses, exubérantes ; ses Caladium aussi élégants que variés; son lot d'Ananas enfin (Charlotte de Rothschild, et Cayenne, à feuille lisse), qui ont frappé les jurés par leur grosseur et leur culture absolument parfaite.

1er Prix de la Compagnie des Chemins de fer de l'Ouest.

Médaille d'or.

C'est encore à un amateur, M. Lionnet, jardinier du château de Jouy-en-Josas, qu'a été accordée cette récompense.

Une collection de Caladium rivalisant pour la beauté et la distinction avec celle du précédent lauréat; des plantes variées de serre chaude (Dracæna gloriosa, Curculigo, Philodendron aux feuilles étrangement découpées et percées à jour, etc...), témoignant par leur taille et par leur verdure intense des soins habiles dont ils étaient l'objet, avaient mérité à M. Lionnet deux premiers prix. Il faut y ajouter 4 seconds prix : Begonia rex, Bertolonia et Begonia smaragdina, Fraisiers chargés de fruits appétissants et légumes bien cultivés.

Prix de la Ville de Versailles.

Médaille d'or.

Les Coleus sont à la mode ; ils offrent tant de ressources à la décoration des jardins, avec leurs feuilles si diversement colorées et frangées, tantôt de velours vert et tantôt mordorée, les unes lavées de rose ou de violet, les autres striées de jaune ! Il est surprenant que le 26e concours réservé à la plus nombreuse collection de ces plantes n'ait pas tenté plusieurs concurrents. Je

le regrette pour M. Pigier, dont le lot était aussi beau que complet et ne redoutait aucune comparaison.

Un Anthurium vigoureux (2e prix); des Petunias fleuris, les uns simples, les autres doubles, panachés ou frisés ainsi que des Œillets et des Crêtes-de-Coq (3e prix), des Pelargonium zonale de commerce (4e prix), complétaient l'apport de M. Pigier. La médaille d'or de la ville de Versailles récompensera les efforts de cet horticulteur modeste et intelligent qui, chaque année, fait un pas en avant.

2e Prix de Mme la baronne de Rothschild.

Médaille d'or.

M. Fletcher, jardinier chez M. Girod, au château des Bruyères, à Sèvres, avait dépassé les conditions du programme qui ne demandait que dix plantes variées de serre chaude. Mais le jury n'a pas eu de peine à trouver dans un massif artistement groupé dix plantes dignes de ses suffrages et d'un premier prix.

En échange de ce premier prix et d'un second prix pour un très beau Blechnum, M. Fletcher reçoit la médaille d'or, 2e prix de Mme de Rothschild.

3e Prix des Dames patronnesses.

Médaille de vermeil.

Si les Roses de M. Poirier ont fait commettre à nos visiteuses le péché d'envie, je crains bien que l'éminent directeur du Potager n'ait sur la conscience d'avoir provoqué chez elles le péché de gourmandise. Il faut avouer que l'eau vous venait à la bouche rien qu'à voir ces Cerises mûres à point, ces Fraises gonflées de jus et ces

grappes dorées. Et si vous les aviez goûtées donc!

L'Ecole nationale d'Horticulture étant hors concours, que faire? Par un vote unanime le jury a décerné une médaille de vermeil à M. Pilon, jardinier principal à cette Ecole modèle.

4e Prix du Conseil général.

Médaille d'argent.

Les amateurs de Pensées applaudiront de bon cœur à la décision qui a attribué ce prix à M. Falaise, dont le lot se distinguait aussi bien par la dimension et la beauté des fleurs que par l'abondance de la floraison.

Nous avons épuisé la liste des récompenses exceptionnelles, et il est un nom que je suis comme surpris de n'avoir point encore prononcé. Il a retenti tant de fois dans cette enceinte! Ai-je besoin de le dire? Il est sur toutes les lèvres.

Si M. Albert Truffaut, membre du Comité, s'est trouvé hors concours, il semble qu'il n'en ait mis que plus d'amour-propre et de libéralité à dépouiller, en notre faveur, ses plates-bandes et ses serres. C'est à lui qu'appartenait l'un des massifs de Rhododendrons que nous citions tout à l'heure et dont chaque branche formait un splendide bouquet; c'était à lui aussi cette oasis de plantes de serre chaude d'une luxuriante végétation. Si je voulais citer les sujets remarquables et les nouveautés qu'on me chargeait de noter au passage, Azalea balsamœflora, Campanule blanche à fleurs doubles, rapportée d'Angleterre, le Thomas Loyd, Cinéraire aux fleurs doubles bleu foncé, je n'en finirais point.

Lorsqu'un horticulteur de premier ordre, après avoir

gagné les plus hautes récompenses, s'efface, mais n'en continue pas moins, pour l'honneur seul, à concourir à l'éclat et au succès de l'Exposition, pourquoi les jurés se trouvent-ils impuissants ? Ne serait-ce pas le cas de mettre à leur disposition des diplômes d'honneur ?

Médailles d'argent données par la Société..

Parmi les exposants qui ont obtenu les médailles d'argent, il en est plusieurs dont les lots mériteraient certes de nous arrêter ; mais le temps presse, et nous devons, à notre grand regret, nous borner à une sèche nomenclature en suivant l'ordre des concours.

Introduction : Pour la plante introduite le plus récemment en France et jugée méritante : 2e prix, M. Puteaux-Chaimbault père, Anthurium ornatum.

Belle culture : 1er prix, M. Pierret ; Chrysanthème comtesse de Chambord, de dimensions exceptionnelles, et Pelargonium météore. M. Larcher a obtenu un 3e prix pour la même variété de Chrysanthème, plus petite mais bien fleurie.

Collection de Begonia rex et ses variétés : 2e prix, M. Muret.

Collection de Pelargonium : 2e prix, M. Puteaux-Chaimbault fils ; 3e prix, M. Alfroy.

Calcéolaires herbacées : 2e prix, M. Machard.

Collection de Pivoines arborées : 2e prix, M. Paillet.

Pensées : 4e prix, M. Asset.

Légumes : 2e prix, M. Machard ; 2e prix, Mme Rabourdin, qui avait dans son lot des Poireaux monstrueux ; 2e prix, M. Glaziou.

Collection de variétés de Fraisiers : 1° prix, M. Machard.

Bouquets montés : M. Vienne a recueilli un 3° prix pour ses emblèmes exécutés avec une habileté incontestable, mais d'une nature peut-être un peu inattendue.

Concours imprévus : Les Gourdes sèches envoyées par M. Asset et récompensées d'une 3° médaille attiraient l'attention par leurs formes originales; les fruits exotiques de M. Hédiard obtenaient, avec un 2° prix, la faveur des gourmets : les Asperges de M. Renard n'étaient pas inférieures à celles de M. Girardin-Collas et un 1er prix leur était attribué ; enfin, un 4° prix était accordé à M. Sement, pour sa Chicorée Witloof.

Décisions du Jury des Objets d'art et d'industrie horticoles.

Le nombre des objets d'art et d'industrie horticoles était singulièrement restreint; aussi le jury a-t-il été sobre de récompenses. Là où, les années précédentes, s'élevaient des serres, se dressaient des tentes, s'étalaient des châssis, des vases, des bacs, on constatait des vides regrettables. Nous devons, sans aucun doute, cette pénurie relative à l'Exposition de Paris.

Les Appareils de filtrage de M. Richard, si ingénieusement disposés et si pratiques, ont fait leurs preuves. C'est sur le témoignage flatteur de plusieurs membres du jury, qui depuis longtemps font usage du coffret épurateur, qu'une médaille d'argent de 1re classe a été décernée à l'exposant.

Médailles d'argent de 2e classe.

M. Couturier, dont la vitrine contenait des Instruments d'optique et de précision utiles en horticulture, nombreux et en très bonne condition.

M. Bierge, dont le Rocher orné de mousses et de fougères, parmi lesquelles circulait une eau murmurante, imitait heureusement la nature.

Médailles d'argent de 3e classe.

M. Jollivet, Porte-fruits mobile, d'un usage très commode.

M. Ferrand, petite serre de fantaisie servant à faire lever très rapidement les graines et permettant par suite d'apprécier leur valeur germinative.

Une mention honorable a été en outre accordée à M. Chevalier en raison de la bonne fabrication de ses arrosoirs.

Dans cette section, le jury s'est trouvé de nouveau en présence d'un exposant hors concours. Le représentant de la maison Roubinet frères étant juré se trouvait exclu des récompenses ; mais le rapporteur a reçu la très agréable mission d'adresser à MM. Roubinet des félicitations pour leur belle exposition qui, disposée avec méthode et goût, comprenait une série très complète d'ustensiles et d'outils de jardinage, des meubles de serre ou de jardin et une tondeuse perfectionnée.

Le jury n'est point passé indifférent devant une imposante réunion de flacons et de bocaux contenant des liqueurs et des fruits conservés dans l'alcool.

Mais tout en rendant justice à la beauté ainsi qu'à la

qualité des produits, il n'a rien trouvé dans les conditions du programme qui l'autorisât à disposer cette fois d'une médaille en faveur de M. Garault. Peut-être y aura-t-il lieu d'examiner, lors de la prochaine exposition, si une part dans les récompenses ne pourrait pas être réservée aux industriels qui emploient directement, sous forme de conserves, les produits de l'horticulture.

Récompenses accordées directement par la Société sur Rapports de Commissions spéciales.

« En entrant dans le jardin, nous fûmes saisis d'ad-« miration à l'aspect de ces milliers de Begonia tubé-« reux fleuris, dont l'ensemble formait le tableau le « plus éblouissant. » C'est en ces termes que s'exprimait la commission chargée de visiter les cultures de MM. Couturier et Robert, horticulteurs à Chatou.

Fraîcheur des feuillages, abondance de la floraison, vivacité du coloris, rien ne manquait à ces plantes hors ligne. La commission signalait comme une merveilleuse nouveauté, un sujet aux fleurs larges, arrondies, très ouvertes, ayant le centre de la corolle blanc, se fondant insensiblement en rose violacé vers l'extrémité du limbe qui est rouge vermillon vif, velouté.

La Société a accordé à MM. Couturier et Robert la plus haute récompense dont elle pouvait disposer : une médaille d'or, don du Conseil général.

M. Carrière, rédacteur en chef de la *Revue horticole*, avait présenté un ouvrage intitulé : *Semis et mise à fruits des arbres fruitiers*. Dans cet ouvrage, dit le rap-

porteur, la science la plus approfondie et les données pratiques les plus étendues sont mises à la portée de tous dans un style d'une parfaite clarté. La Société récompense d'une médaille d'argent de 1re classe ce nouveau service rendu à l'horticulture par l'éminent et ancien chef des pépinières du Museum de Paris.

MM. de Vendeuvre, ingénieur civil, avenue d'Argenteuil, à Asnières, et Ricada, chaudronnier à Versailles, avaient soumis à notre appréciation des appareils de chauffage de serres. Après examen de ces appareils et constatations de leurs qualités et des services qu'ils étaient appelés à rendre, les Commissions spéciales ont demandé pour M. de Vendeuvre une médaille de 1re classe, et une médaille de 3e classe pour M. Ricada. Ces propositions ont été adoptées.

Enfin, des éloges sont décernés à M. Vadelot, jardinier chef chez Mme Boissaye, à Marly-le-Roi, déjà titulaire en 1879 d'une médaille d'argent de 1re classe, en constatation des nouvelles améliorations apportées par lui à l'aménagement et à l'ornementation du parc du château des Délices.

Récompenses pour longs et honorables services dans la même maison, décernées au nom du Comité des Dames patronnesses.

L'Académie française ne dédaigne pas de décerner, chaque année dans une séance solennelle, des prix aux serviteurs modèles ; cette mission lui est particulièrement douce ; c'est une des attributions dont elle est le plus fière.

Les mauvaises langues insinuent, il est vrai, que, grâce au progrès, la mission de l'Académie ne tardera pas à devenir une sinécure ; je sais même un fantaisiste qui prétend fonder un prix pour le maître qui, ayant gardé pendant dix ans à son service le même domestique, aura ainsi fait preuve d'un caractère exceptionnel et de haute vertu.

Grâce à la libéralité des Dames patronnesses, la Société d'horticulture peut, elle aussi, attribuer des récompenses aux jardiniers qui comptent dans la même maison de longs et honorables services.

L'année passée vous n'aviez qu'un seul candidat, hélas ! En 1882 vous en couronnez quatre ! Puisse la progression continuer, nous voudrions qu'on nous ruinât ! Que notre trésorier me pardonne : ce vœu ne fera pas, je le crains, courir de grands risques à sa caisse.

Il y a longtemps déjà, la Société décernait une médaille de 1re classe à M. Dantier (Laurent-François), jardinier, chez Mme Boselli à Lozère.

Intelligence, habileté, dévouement, ces trois mots résumaient alors éloquemment la carrière de Dantier.

Les qualités des crus naturellement généreux se développent avec le temps. Ainsi en a-t-il été pour M. Dantier, et lorsque sont venues la guerre et l'invasion, il s'est trouvé fidèle au poste pour sauver du pillage la maison de ses maîtres, et défendre de la dévastation le parc et ses ombrages devenus comme une partie de lui-même ! Il fallait quelque courage, vous le savez, pour résister ainsi au vainqueur.

La Société d'horticulture est heureuse de décerner, au nom des Dames patronnesses, une médaille d'or à M. Dantier, qui compte aujourd'hui 41 années de services.

M. Louis Dupuis suit de près les traces du précédent lauréat. Depuis 32 ans, il est attaché, à Bièvres, au domaine de M. Léonce Vollon, qui porte témoignage de son intelligence, de son honnêteté, de toutes les qualités qui l'ont fait rester un si long temps au service d'une même maison. Une médaille de vermeil est donnée à M. Dupuis.

Médaille d'argent de 1re classe à M. Chalin (Charles-Lucien), qui, entré comme ouvrier jardinier à l'Orangerie du Palais de Versailles et attaché depuis plus de 25 ans au service du Parc et des Jardins, n'a jamais encouru le plus léger reproche. C'est un bon et digne travailleur.

Médaille d'argent de 2e classe : M. Dangueuger (Adolphe), jardinier à Versailles, chez Mme Chaumont, qui n'a jamais eu qu'à se louer de son travail et de sa conduite.

Récompenses à des apprentis jardiniers.

Il est à souhaiter que de pareils serviteurs trouvent des émules, ces nobles exemples des imitateurs, parmi les élèves-jardiniers que forme l'Asile-Ecole Fénelon à Vaujours. Puissent les enfants qu'il recueille y puiser le goût de leur profession et se convaincre que, s'il en est de moins rudes, de plus lucratives ou de plus brillantes, il n'en est pas de plus saine pour l'esprit et pour le corps, ni de plus honorable !

La Commission chargée de se rendre compte du degré d'instruction des élèves a pu constater une fois de plus la bonne direction imprimée à leurs études. Après un in-

terrogatoire fait sur le terrain, elle les [a classés dans l'ordre suivant :

1er Prix : M. Longuet, Elysée ;
2e — M. Plassiard, Louis ;
3e — M. Rivaux, Eugène.

Mesdames et Messieurs,

Il est un usage auquel j'ai manqué. J'aurais dû, sans doute, en prenant la parole, réclamer votre indulgence et vous dire à quel point je me sentais inférieur à la tâche qui m'était dévolue. J'ai pensé, ai-je eu tort? qu'il y aurait plus de convenance de ma part à paraître oublier devant qui j'allais parler et le nom des hommes éminents auxquels je succédais comme rapporteur. Ce rôle, je l'ai accepté pour faire preuve de bonne volonté, afin de laisser un repos bien mérité à celui qui, huit fois déjà (1), vous a tenus sous le charme de sa parole éloquente et qui s'est trouvé lassé alors que vous étiez si loin d'être rassasiés. Et puis j'étais heureux de devenir, pour une fois, l'écho, si imparfait qu'il fût, chargé de redire vos noms et de proclamer vos succès.

(1) Compte-rendus des Expositions de 1867, 1870, 1872, 1876, 1877, 1878, 1880, 1881. — M. Victor Bart, rapporteur.

CALENDRIER HORTICOLE

MARS.

Plantes de serre. — Pendant le mois de mars, le régime des serres subit des modifications notables. Les plantes entrent en végétation, et l'on doit commencer à leur donner plus d'eau. Il sera nécessaire, parfois, de donner un peu d'air. On se tiendra en garde contre les rayons directs de soleil, auxquels les plantes ne sont pas encore habituées ; on y parera en ombrant légèrement les serres consacrées à la culture des espèces délicates qui ont besoin en tout temps d'une lumière modérée. Le chauffage artificiel sera diminué, et on pourra n'y avoir recours que pendant la nuit.

Les seringages, de leur côté, prennent plus d'importance qu'auparavant, on y joint de temps à autre l'arrosement des sentiers, qui a pour résultat de répandre dans l'air une humidité avantageuse.

Dans la serre à multiplication, les greffes de Rhododendrons seront souvent visitées et nettoyées pour éviter la pourriture. Aussitôt que le bourrelet de sève sera bien apparent, on donnera de l'air, la nuit, aux cloches ou aux châssis, progressivement jusqu'au moment où elles paraîtront suffisamment solides pour être placées dans des bâches froides.

Les Broméliacées, Anthurium et Palmiers seront visi-

tés, lavés et rempotés pour leur permettre de faire une belle végétation.

Les bulbes de Gloxinia et Achimenès seront mises en végétation, et l'on pourra faire encore les semis de ces mêmes plantes. Les Dracæna, Crotons, etc., seront tenus à une bonne température, 18 à 20° centigrades, pour les exciter à se développer, et l'on rempotera successivement les petites boutures des turions qui auront, à cet effet, été placés en pots et à une forte chaleur.

Les plantes les plus rustiques, telles que Dracæna à feuilles vertes, semis de Palmiers, etc., pourront déjà, pour faire de la place dans les serres, être disposées sur des couches recouvertes de bâches et entourées d'acots de fumier.

AVRIL.

Plantes de serre. — On peut cesser de faire du feu dans les serres tempérées, excepté durant quelques nuits froides qui pourraient survenir dans le courant de ce mois. Pendant la seconde quinzaine d'avril, on pourra sortir les Rhododendrons, Metrosideros et les Pelargonium, qui devront être mis contre des abris ou sous châssis. Il faut apporter le plus grand soin dans l'examen des plantes placées sur les gradins, et qui, souvent, ont besoin d'eau, bien que la terre des pots qui les renferme paraisse humide à la superficie. C'est ce qui arrive souvent pour les forts sujets d'Azalées de l'Inde. Ombrer seulement lorsque le soleil est trop ardent. Examiner avec soin les plantes grimpantes et supprimer les branches et bourgeons qui détruiraient l'harmonie de leur végétation. Plusieurs espèces, telles que les Ipomæa, les Thunbergia, les Passiflora qui sont sujettes à prendre

l'araignée rouge, demandent à être visitées avec soin, afin d'empêcher la propagation de cet insecte. Rempoter les jeunes boutures de Rosiers qui ont été faites l'année précédente et qui ont été conservées sous bâches ; on pourra, dès la seconde quinzaine, les laisser à l'air libre.

Dans les serres chaudes, ombrer vers le milieu du jour dans les journées claires, jeter de l'eau en quantité dans les sentiers, sous les tables, et bassiner fréquemment les plantes qui entrent en végétation. C'est le moment de rempoter les grandes plantes, telles que : Palmiers, Pandanées, Cycadées, Fougères en arbres, etc.

JUIN.

Jardin fruitier. — Dans la première quinzaine de juin et avant la floraison de la Vigne, on doit continuer le palissage des sarments et le pincement à deux ou trois feuilles au-dessus de la grappe ; si les sarments de remplacement ne sont pas suffisamment allongés, on les palisse sans les serrer et on ne les pince pas, au moins pour le moment.

Vers le milieu du mois, on termine la taille en vert et on palisse tous les rameaux du Pêcher ; on fait en même temps l'éclaircie du Pêcher, le noyau est alors formé ; on ne laisse que deux fruits par coursonne, c'est suffisant.

Le moment est venu de pratiquer la greffe en approche pour remplir les vides existant sur les branches de charpente.

Si les Pêchers étaient attaqués par *la grise*, il faudrait tous les soirs bassiner les feuilles avec la pompe à main;

ces bassinages doivent être faits, dans tous les cas, pendant les grandes chaleurs.

Il faut continuer à surveiller les Poiriers, Pommiers et Cerisiers en espaliers et contre-espaliers, et repincer à un œil le faux bourgeon qui a repoussé après le pincement fait le mois précédent ; on doit veiller continuellement à maintenir l'équilibre entre les branches charpentières, soit en abaissant et palissant rigoureusement celles qui sont trop vigoureuses, soit en redressant ou dépalissant celles qui sont faibles.

On commence à récolter des Cerises et des Groseilles en espalier et en plein air.

Ordinairement, vers la fin du mois de juin, la Vigne a passé fleur et le Raisin est noué ; on procède alors au palissage définitif de tous les sarments, et on pince à une feuille les entrecœurs et les faux bourgeons.

Si l'on aperçoit des traces d'oïdium, il faut soufrer énergiquement et amplement, autant que possible au milieu de la journée et par un beau soleil.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Les Caladium bulbeux. — Ces plantes peuvent concourir à orner les appartements, si on les soumet au traitement simple et facile que voici :

Avant de se servir des Caladium bulbeux, il faut les mettre durant quelques jours en serre relativement froide, en ayant soin de leur donner un peu d'air pour les endurcir. Dès qu'ils sont placés dans un appartement, on les arrose avec abondance. Traités de la sorte, les Caladium résistent et conservent leurs belles teintes nuancées, surtout si les plantes sont exposées à une lumière un peu vive, condition essentielle pour assure cette conservation.

(Extrait analytique de la *Revue horticole*.)

Un Rosier âgé de mille ans. — A Hildesheim en Hanovre, le fameux Rosier âgé de mille ans, dont on redoute chaque année la disparition, vient de se couvrir cet été encore de fleurs magnifiques. Ce Rosier légendaire, que la tradition assure avoir été planté par Charlemagne, n'avait jamais porté autant de Roses.

Les bourgeons greffés sur son tronc dans ces dernières années, se développent admirablement ; aussi ce survivant de dix siècles attire-t-il un grand nombre de curieux. C'est sur le mur extérieur de la crypte de la cathédrale qu'est planté le vieux Rosier d'Hildesheim. Il étend ses branches à onze mètres de hauteur et à dix mètres de largeur.

Ecole nationale d'horticulture de Versailles

Annonce de Bourses vacantes.

L'Ecole nationale d'horticulture de Versailles fera sa rentrée le 1er octobre prochain. Son but est de former des jardiniers capables et instruits, et de préparer quelques-uns d'entre eux à l'enseignement horticole. Les Ecoles normales primaires, les Ecoles pratiques d'agriculture, les Sociétés d'horticulture, etc., trouvent dans cet établissement les jardiniers-professeurs dont elles peuvent avoir besoin.

Les jeunes gens qui désirent y entrer, doivent adresser leur demande sur papier timbré, avant le 1er septembre, au Préfet du département qu'ils habitent. Toutefois, pour les départements de la Seine et de Seine-et-Oise, ces demandes sont adressées directement au Ministre de l'agriculture. L'examen d'admission, qui porte sur les matières de l'enseignement primaire, a lieu le 15 septembre, à la Préfecture ou au siège même de l'Ecole. Les candidats qui ont obtenu le certificat d'études primaires ou le certificat d'apprentissage d'une Ferme-Ecole, sont dispensés de l'examen d'admission.

Au 1er octobre prochain, il y aura un certain nombre de bourses vacantes, chacune d'une valeur de mille francs : six de l'Etat données au Concours, deux du département de la Seine, quatre du département de Seine-et-Oise, trois de la Ville de Versailles, etc. Les aspirants à ces bourses devront adresser leur demande, aussitôt que possible, aux autorités compétentes.

Le Rédacteur en chef, gérant :
VICTOR BART.

SEANCE DU 6 JUILLET 1882

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'agriculture annonçant qu'il vient d'accorder à la Société une subvention de 400 francs pour l'année courante ;

Une invitation de la Société départementale d'horticulture de la Nièvre à assister à l'inauguration de son jardin d'essai, le 2 juillet ;

Une carte de l'Association smithsonienne de Washington (Etats-Unis d'Amérique) annonçant l'envoi de ses publications ;

Une lettre de faire part du décès de M. Amédée Renard, 1er vice-président de la Société d'horticulture de Saint-Germain-en-Laye. — M. le Président rappelle que M. A. Renard faisait partie du jury de notre Exposition de mai, en qualité de représentant de la Société d'horticulture de Saint-Germain-en-Laye ; il avait laissé les meilleurs souvenirs auprès des membres de notre

Société. M. le Président est assuré d'être l'interprète de ses collègues en exprimant les regrets que la perte de M. A. Renard excite parmi nous tous. Les paroles de M. le Président sont accueillies avec sympathie par l'assemblée ;

Une lettre de M. Ch. Baltet, horticulteur à Troyes adressant un exemplaire de la troisième édition de son livre : *L'Art de greffer*, et demandant qu'il soit l'objet d'un rapport. — M. le Président renvoie l'examen de cet ouvrage à M. Pavard ;

Un programme de la Société d'horticulture de l'Allier annonçant qu'elle fera son Exposition, à Vichy, du 12 au 16 août ;

Une lettre de M. Lionnet, jardinier au château de Jouy-en-Josas, demandant l'envoi d'une commission pour examiner une culture de Pelargonium zonale. — M. le Président confie le soin d'accomplir cette mission à MM. Poirier, Pigier, Dassy, Tainturier, David et Alfroy.

La correspondance imprimée est remise à M. le Bibliothécaire.

Nomination d'un membre nouveau.

Il est procédé à l'admission de M. Fletcher, présenté à la dernière séance. Après un vote favorable, M. Fletcher est proclamé par M. le Président membre de la Société.

Sur le blanc des racines.

M. Chevallier dépose sur le bureau des tiges de Pêchers âgés de trois ans, provenant d'arbres morts subitement dans son jardin de Boulogne, sans qu'il puisse s'en expliquer la cause. Ces Pêchers étaient

greffés sur Amandier. D'après la description que M. Chevallier fait de l'état de ces arbres, et principalement de celui de leurs racines, M. Hardy croit reconnaître dans le mal signalé les effets du blanc des racines dû à un Champignon du genre Rhizoctone qui attaque assez fréquemment le Pommier et le Pêcher. C'est, ajoute M. Hardy, une maladie dont l'arbre atteint ne peut guérir, le Rhizoctone étant un Champignon souterrain difficile, sinon impossible, à détruire. Il y a une vingtaine d'années environ, au Potager de Versailles, une serre de Pêchers greffés sur Amandiers a été envahie par ce cryptogame; les arbres ont été promptement tués, malgré tous les essais tentés pour les sauver. Comme on voulait continuer à cultiver des Pêchers dans cette serre, on en a changé toute la terre; on a mélangé à la nouvelle terre des engrais pulvérulents et de la fleur de soufre; on a gratté et passé au feu les murs; on a lessivé la charpente, et, enfin, planté à nouveau. Les Pêchers ont bien poussé pendant deux ou trois ans. M. Hardy croyait au succès, lorsque le Rhizoctone a reparu et détruit une seconde fois les arbres; aussi a-t-il alors renoncé à cette culture pour en faire une autre. Il craint bien que M. Chevallier, dans son jardin, ne soit obligé de procéder de même.

Communication.

La parole est à M. Victor Bart. Notre dévoué bibliothécaire-adjoint lit une note sur *le Vanillier*. M. le Président lui adresse les remerciements de la Société.

A l'occasion de cette communication, M. Hardy confirme ce que M. Victor Bart a dit de la culture du Vanillier dans nos serres, où il donne des produits abondants

et d'excellente qualité, si on sait bien en préparer les fruits. Toutefois, il est indispensable de pratiquer sur la fleur du Vanillier la fécondation artificielle, la disposition des organes sexuels s'opposant à ce que la fécondation naturelle puisse s'opérer d'elle-même facilement dans nos serres. C'est vers dix heures et onze heures du matin qu'il convient de procéder à cette opération, alors que la fleur est bien épanouie et ressuyée de l'humidité de la nuit. L'opération est très simple et réussit toujours. C'est depuis qu'on emploie la fécondation artificielle aux colonies, que les récoltes sont devenues abondantes, et que le prix de la Vanille a considérablement diminué.

M. Augustin Fréville fait observer que beaucoup de fruits perdent une partie de leur arome par le voyage ou par le moment où on les cueille, c'est-à-dire avant leur parfaite maturité, afin de pouvoir les faire voyager. Il en est ainsi de la Vanille, de l'Ananas et de l'Orange. Il a eu l'occasion de manger de ce dernier fruit en Orient, où il est de beaucoup supérieur en qualité à celui que l'on reçoit ici de la même contrée.

M. le Président dit qu'à l'île Bourbon et à l'île Maurice on cultive en grand, avec succès et profit, le Vanillier. On en cueille les gousses très près de leur maturité, de manière à les avoir avec tout leur arome qu'une bonne préparation développe et conserve en majeure partie.

M. Pavard signale la résine du *Pinus-Pinaster* (Pin maritime) comme pouvant être employée pour contrefaire la Vanille. Le produit servant à imiter la Vanille est connu sous le nom de Vaniline; il s'emploie dans la confiserie commune. — M. Hardy mentionne l'Avoine (Avena sativa) comme donnant le même résultat.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Le Vanillier.

Le Vanillier appartient à la famille des Orchidées. C'est un arbrisseau sarmenteux et grimpant qui s'attache par des racines adventives aux arbres et aux rochers. Il croît naturellement dans les contrées chaudes et humides du Mexique, de la Colombie et de la Guyane. La feuille du Vanillier est épaisse, oblongue, à bords ondulés. Les fleurs, grandes et disposées en épis, donnent des fruits ayant la forme d'une silique ou d'une gousse très allongée. Ces fruits contiennent un grand nombre de petites graines noires globuleuses accompagnées d'un tissu spécial qui secrète une huile balsamique volatile très odorante. Ils sont bien connus sous le nom de *Vanille*, et généralement pourvus d'un parfum des plus suaves et d'une saveur des plus agréables.

La Vanille, à laquelle on a attribué des propriétés excitantes, est employée dans diverses préparations culinaires et industrielles, et principalement par les

fabricants de chocolat, les glaciers, les confiseurs et les liquoristes.

C'est surtout du Mexique que le commerce tire la Vanille. La plus employée est celle à feuilles planes (Vanilla planifolia). C'est aussi cette espèce que l'on cultive, non sans succès, dans nos serres chaudes. En fécondant artificiellement les fleurs du Vanillier, on arrive à obtenir une grande quantité de belles capsules remplies d'une pulpe possédant autant, sinon plus de parfum que celles de provenance mexicaine qui ont poussé à l'air libre, mais ne paraissant pas avoir la même finesse et la même suavité.

Il convient de cueillir les gousses de Vanille un peu avant l'époque de leur complète maturité. Pour les empêcher de s'ouvrir, on attache chaque gousse par le bas au moment de la cueillette; puis on les frotte avec de l'huile; par l'emploi de ce dernier moyen, on conserve à leur péricarpe une certaine souplesse.

Lorsqu'elles sont préparées de la sorte et convenablement séchées, on les réunit par paquets de cinquante, enveloppés et enfermés avec soin pour assurer leur conservation et éviter la déperdition de leur arome parfumé.

Visite à l'Ecole Fénelon à Vaujours.

Examen des Elèves Jardiniers de cette Ecole.

M. CHEVALLIER, RAPPORTEUR.

Sur la demande de notre collègue le Directeur de l'Asile-Ecole Fénelon de Vaujours, vous avez nommé

une Commission chargée d'examiner le degré d'instruction des élèves jardiniers de cette Ecole.

La Commission, composée de MM. Bertin père, Pajard, Chevallier, Dosse et Rouland, s'est rendue à Vaujours, le 2 mai dernier; elle a été accueillie avec empressement par le Directeur de l'Ecole, le Vice-Président et plusieurs membres du Conseil d'administration.

Dès leur arrivée à Vaujours, les membres de la Commission ont visité les jardins et ont constaté avec la plus grande satisfaction que, sous la direction habile de M. Alexandre Rouland, frère de notre collègue, la culture potagère a fait de sérieux progrès et que le jardin est beaucoup mieux tenu que précédemment: les légumes sont très beaux, notamment les Choux et les Artichauts; l'administration de l'Ecole en retirera un produit très avantageux. Les arbres fruitiers qui ont été très sérieusement atteints par l'hiver de 1880, ont dû, en grande partie, être remplacés; ceux qui restent ont été rabattus, et on ne peut encore, à cet égard, apprécier le travail du nouveau jardinier.

De grandes plantations de Vignes en espalier ont été faites; nous approuvons entièrement ce genre de culture dont l'Ecole pourra retirer un grand profit dans ces terrains impropres ou rebelles à la culture du Pêcher.

Après cette visite, il a été présenté à votre Commission cinq élèves-jardiniers dont l'instruction est déjà assez avancée et qui ont été successivement examinés dans le jardin même, devant les arbres et les plantes. Nous croyons que ce mode d'examen, lorsque le temps le permet, est un excellent moyen pour les élèves de montrer leurs capacités.

Après avoir consacré plus de deux heures à cet exa-

men, la Commission a classé les élèves dans l'ordre suivant : n° 1 : Elysée Longuet ; n° 2 : Louis Plassiard ; n° 3 : Eugène Rivaux ; n° 4 : Largnier ; n° 5 : Allard.

Elle a, en conséquence des pouvoirs que vous lui avez conférés, accordé : un premier prix à Elysée Longuet ; un deuxième prix à Louis Plassiard ; un troisième prix à Eugène Rivaux.

M. le Directeur, MM. les Président et membres du Conseil d'administration de l'Ecole ont adressé à votre Commission tous leurs remerciements pour avoir bien voulu se rendre à Vaujours, et l'ont chargée d'exprimer à la Société toute leur reconnaissance pour l'intérêt qu'elle prenait à leurs élèves et pour les récompenses qu'elle voulait bien leur accorder, récompenses très appréciées et très désirées par ces élèves. Elles sont pour eux une cause d'émulation dont se félicitent leurs professeurs.

En finissant, permettez-nous d'exprimer tous les regrets que nous a causés la perte prématurée de notre honoré collègue, M. Henri Davillier, président du Conseil d'administration de l'Ecole, qui, par son zèle, sa charité, son dévouement et ses grandes capacités financières, avait si largement contribué à remettre en état de prospérité l'établissement philanthropique de Vaujours.

Sur un appareil de chauffage à l'eau bouillante

M. CONSTANT FONTAINE, RAPPORTEUR.

La Commission nommée pour examiner un appareil de chauffage à circulation d'eau bouillante, établi par

M. Ricada chez M. Pigier, horticulteur, impasse des Glacières, à Versailles, a été convoquée le 6 mai dernier.

Deux membres seulement de la Commission, MM. Truffaut père et Constant Fontaine, ont pu se rendre chez M. Pigier. Dans la pensée qu'ils ne seraient pas désavoués par ceux de leurs collègues qui en avaient été empêchés, ces deux membres n'ont pas cru devoir ajourner leur examen, en ayant recours à une nouvelle convocation ; ils ont, en conséquence, procédé à cette opération, séance tenante, en présence de MM. Pigier et Ricada.

Pour la rendre plus facile et plus efficace, M. Ricada avait eu l'attention de faire apporter une chaudière semblable à celle qui fonctionne dans l'établissement de M. Pigier. Aucun détail ne pouvant ainsi nous échapper, notre examen n'en pouvait être que plus complet.

Les chaudières que construit M. Ricada sont de dimensions diverses quoiqu'affectant toutes la forme cylindrique ; elles sont classées par numéros, depuis le n° 1 jusqu'au n° 8, et posées verticalement. Celle qui nous occupe porte un numéro élevé dans la classification ; elle a le n° 7 ; elle renferme entre ses deux parois douze tubes en cuivre qui servent de conduits à la fumée, où celle-ci ne parvient qu'après avoir suivi son contour entre la paroi externe et l'enveloppe en forte tôle, dont elle se trouve entièrement revêtue. Son feu, qui est continu, est à flamme renversée ; son plus grand diamètre est de 65 centimètres ; le combustible est versé par le sommet au moyen d'un tuyau en forte tôle un peu plus grand à la base ; le foyer peut contenir une quantité de combustible assez grande pour pouvoir durer dix heures, sans qu'il soit nécessaire de la renouveler avant l'expiration de ce nombre d'heures. Un châssis circu-

laire en fonte sert de siège à cette chaudière ; la grille du foyer, de même forme, est aussi en fonte et d'une seule pièce ; elle est retenue au châssis par deux tourillons placés sur son axe de façon à permettre de la faire tourner, lorsqu'il convient de vider le foyer, opération qui a lieu instantanément.

M. Ricada a reproduit, en cuivre, la chaudière verticale en fonte de MM. Berger et Barillot, constructeurs à Moulins, sur les avantages de laquelle la Commission des chauffages a été appelée à donner son avis. Elle en diffère cependant dans la manière dont sont disposés les tuyaux de fumée. Dans la chaudière de Moulins, ces conduits sont placés immédiatement au-dessus du foyer et en reçoivent directement les premiers effets, tandis que dans celle de M. Ricada la fumée ne parvient dans ces mêmes conduits qu'après en avoir suivi le pourtour extérieur. Le ramonage, dont nous avons eu de même à nous préoccuper, nous a paru aussi facile et devoir être effectué aussi rapidement dans l'un comme dans l'autre de ces deux appareils.

M. Ricada n'a rien négligé pour donner à son ouvrage toute la solidité et les meilleures conditions de durée que peut comporter le métal qu'il a employé. Tout y est cloué ou brasé ; aucune soudure à l'étain en contact avec le feu ou la fumée ne peut y être signalée. Aux éloges que nous avons eu à lui adresser à ce sujet, nous avons cru devoir ajouter quelques avis, surtout en ce qui concerne : 1° les dimensions hors de proportion qu'il a données au foyer, dimensions peu en rapport avec l'effet utile à produire ; 2° la grande surface de la grille et le manque de force qu'elle présente sur son épaisseur.

L'appareil établi chez M. Pigier sert au chauffage de

quatre serres, dont une à multiplication ; les tuyaux de circulation ont un développement de 180 mètres et contiennent un volume d'eau d'environ 1,300 litres. Des moyens d'arrêt, disposés sur plusieurs points de leur parcours, permettent de changer la circulation à volonté.

En résumé, n'ayant pas à nous prononcer en faveur d'un système quelconque de chauffage à l'eau bouillante, qu'il soit placé dans le sens vertical ou dans le sens horizontal, et n'ayant qu'à donner un avis sur l'appareil qui est soumis à notre examen, nous croyons juste de le recommander, malgré les petites critiques de détail dont il peut être l'objet, comme l'un des mieux établis parmi ceux qu'il nous a été donné d'examiner.

Nous n'hésitons donc pas à déclarer que M. Ricada, en ce qui concerne la construction des appareils de chauffage à l'eau bouillante, mérite d'être encouragé et qu'il y a lieu de lui accorder une récompense.

L'Exposition de la Société d'horticulture de la Seine-Inférieure.

Compte rendu par M. Célestin MACHARD.

La Société d'horticulture de la Seine-Inférieure a fait son Exposition annuelle du printemps les 17, 18, 19, 20 et 21 mai 1882.

Cette Exposition avait lieu, comme les années précédentes, dans le jardin par trop restreint de l'Hôtel-de-Ville de Rouen.

Les fleurs, fruits et légumes étaient placés sous de petites tentes établies autour des allées du jardin. Au centre, et faisant face à l'Hôtel-de-Ville, se trouvait une serre qui contenait les plantes de serre chaude.

Les objets d'art et d'industrie étaient pareillement placés sous des tentes.

Cette belle Exposition avait pour principal organisateur M. Piedfort.

Il s'y trouvait des lots tout à fait hors ligne exposés par M. Rondeau, jardinier en chef du domaine de Gouville. Ces lots se composaient de Caladium des plus belles variétés, d'un beau choix d'Orchidées, d'une collection d'Azalées de l'Inde et de Rosiers. — M. Rondeau a été récompensé par l'attribution d'une coupe en porcelaine de Sèvres et de la première des médailles d'or.

Les autres exposants ont reçu cinq médailles d'or, huit de vermeil et dix d'argent.

On a remarqué particulièrement les beaux Palmiers et les fruits conservés exposés hors concours par le Jardin-Ecole de la ville de Rouen.

A l'intérieur de la serre centrale, M. Piedfort, l'organisateur de l'Exposition, avait construit une grotte ornée de plantes agrestes et aquatiques qui a été fort admirée et lui a fait attribuer une récompense bien méritée.

Une innovation très intéressante était introduite dans l'Exposition de Rouen. Pour permettre aux visiteurs de voir cette belle Exposition jusqu'à dix heures du soir, on l'avait éclairée au gaz, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, ce qui produisait des effets nouveaux et ravissants d'ombre et de lumière.

CALENDRIER HORTICOLE

JUIN.

Arbres et arbustes d'ornement. — Pépinières. — Les soins généraux consistent toujours en binages, sarclages, arrosages, tuteurages. On continue à maintenir un bon équilibre dans la végétation des arbres et arbustes par des ébourgeonnages et des pincements faits à propos.

Les jeunes plantes, semis, boutures, réclament les soins assidus et nécessaires à leur prompt développement. Il en est de même pour les jeunes greffes, faites précédemment à l'étouffée, et qu'on a déjà dû visiter plusieurs fois pour les arroser selon le besoin et desserrer les ligatures; on aura dû aussi peu à peu les habituer à l'air et au soleil.

On continue les greffes en approche suivant les cas, ainsi que celles en écusson à œil poussant.

Les jeunes greffes en fente, couronne, etc., qui sont en pleine croissance actuellement, doivent être préservées contre les coups de vent, contre l'envahissement des bourgeons nuisibles ou *gourmands*, et aussi contre les insectes nuisibles.

Les Rosiers, tant greffés que francs de pied, sont parfois déjà à cette époque assujettis à souffrir soit des pucerons, soit de petites chenilles ou vers qui, se fixant

à la face interne des feuilles, en rongent en peu de temps tout l'épiderme, et déterminent une perturbation dans la sève du Rosier et même sa mort. On combattra ces deux ennemis d'autant plus efficacement qu'on aura agi, dès la première apparition du mal, au moyen de seringuages réitérés, faits soit de jus de Tabac ou Nicotine additionnée d'eau en *proportion convenable*, ou bien encore au moyen d'une dissolution de savon noir ou autre bien préparée.

Il est parfois aussi nécessaire de recourir au soufrage pour combattre, sur les Rosiers surtout, différentes sortes de végétations cryptogamiques, comme on le pratique sur la Vigne contre l'oïdium.

On marcotte en herbacé, au fur et à mesure du développement des bourgeons disposés à cet effet autour des pieds-mères, des Wistaria, Aristoloches, Clématites, Akebia, etc. ; ce marcottage, dit *en anneaux*, se fait au moyen d'une sorte d'anneau ou boucle simulée par le retour sur lui-même du rameau pris auprès de son insertion au pied-mère ; cet anneau est introduit ensuite dans un godet rempli de terre douce propre à l'enracinement de la marcotte — chaque godet enterré au fur et à mesure — et on continue selon le développement du rameau.

On récolte les graines de Cerasus avium, C. Mahaleb, C. padus, Cotoneaster, Lonicera variés, Ribès, etc.; celles de Lonicera cærulea, nigra, Standiskii, alpigena, seront lavées, nettoyées et semées à bref délai.

On continue les empotages, rempotages et repiquages de toutes espèces de végétaux conifères ou à feuillages persistants, en observant les précautions nécessaires de bassinage et ombrage.

Le semis à l'air libre des Rhododendrons, Azalées,

Kalmias, etc., peut se faire en ce moment ; pour éviter que ces graines extrêmement fines et qui doivent être semées sur terre soient bouleversées par les grandes pluies, il sera nécessaire de garantir ces semis par des châssis placés au-dessus.

Un ombrage modéré et des bassinages fréquents seront nécessaires pour la levée.

JUILLET.

L'entretien de la propreté et les soins à donner dans les cultures sont les mêmes que pour le mois dernier. Les arrosages sont cependant plus nécessaires, suivant toutefois l'état de la saison ; à cette époque de l'année où la température est le plus élevée et l'ardeur du soleil plus intense, ils devront, de préférence, être faits le soir, surtout dans les parties exposées au soleil toute la journée ; et ce, pour que les végétaux puissent en profiter pendant la nuit.

La récolte des graines est toujours l'objet des soins attentifs des semures, ainsi que les précautions à prendre contre les animaux fructivores. Parmi ces graines, les unes devront être semées tout de suite, les autres mises en réserve au sec jusqu'au printemps ; d'autres encore seront mises au germoir, pour n'être semées qu'au printemps, et quelques-unes *un an plus tard*.

On récolte en ce moment Prunus myrobolana, de Saint-Julien, de Damas, de Jarrais, etc., devant pour la plupart former des sujets propres à recevoir la greffe ; puis, diverses espèces de Cornus, C. alba, C. cœrulea, alternifolia, etc. ; Daphne mezereum, laureola, etc. ;

Cotoneaster Simonii, vulgaris, etc.; le tout à mettre au germoir ultérieurement et après la dessiccation des pulpes.

L'opération de la mise au germoir, ne devant se faire que successivement, sera indiquée à son temps.

On récolte aussi les graines de Buxus sempervirens, de diverses espèces de Bouleaux, que l'on sèmera tout de suite en pleine terre douce et à demi-ombre; on sème aussi à cette époque et en pleine terre les Clematis flammula, viticella, etc.; toutes ces graines, assez menues, doivent être fort peu recouvertes de terre et bien tassées au dos de pelle; les graines de Bouleaux, qui sont très fines, seront *semées sur terre*, légèrement ombragées, et en même temps tenues en humidité convenable, elles lèveront en très peu de jours.

On pourra commencer, suivant le degré de maturité du bois, le bouturage sous cloches en terre sableuse de diverses espèces de Rosiers hybrides remontants et de Bengale, on pourra continuer jusqu'à l'arrière-saison autant qu'on aura de rameaux aoûtés.

Jardin fruitier. — Il y a peu de chose à faire aux arbres fruitiers pendant le mois de juillet. La principale opération est le ciselage du Raisin, qui se fait ordinairement dans la première quinzaine, lorsque les grains ont atteint la grosseur d'un Pois; il faut enlever les grains petits ou avortés et ceux trop serrés ou se trouvant au centre de la grappe; on doit continuer les pincements et palissages qui n'auraient pas été terminés le mois précédent; pincer les faux bourgeons, surveiller l'équilibre des branches charpentières. S'il existe des vides sur ces branches, on peut les combler par la greffe en approche herbacée.

Dès la seconde quinzaine du mois, les Pêches précoces ont besoin, pour prendre couleur, d'être dégagées des feuilles qui les recouvrent ; il ne faut pas arracher ces feuilles, mais les couper au-dessus du pétiole.

L'oïdium fait ordinairement son apparition sur la Vigne dans le courant du mois de juillet ; lorsqu'on aperçoit des traces du parasite, soit sur les feuilles, soit sur les grains des grappes, il faut s'empresser de tout soufrer largement en choisissant autant que possible une journée bien ensoleillée pour faire l'opération du soufrage.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Les ravages du Phylloxera dans les vignobles de France ont amené une foule d'expériences sur les moyens de débarrasser la Vigne de ce parasite destructeur. Le moyen suivant, suggéré par le *Dr Mac-Gordan de Shanghaï*, nous arrive *de Chine*, et il possède le mérite de paraître pratique. Le docteur en a emprunté l'idée aux Chinois, lesquels dans leur culture de l'Oranger, employent certaines *fourmis* comme insecticide.

Dans diverses localités de la province de Canton le sol est consacré à la culture de l'Oranger, lequel étant fort sujet aux déprédations d'insectes parasites, demande à être protégé d'une manière toute particulière; celle-ci consiste à importer des *fourmis* des montagnes voisines, pour détruire le parasite redouté. Les vergers d'Orangers eux-mêmes fournissent des fourmis qui dévorent l'ennemi de l'Oranger; leur nombre étant insuffisant, on a recours aux montagnards, lesquels, pendant tout l'hiver aussi bien que l'été, recherchent les nids de fourmis suspendus à diverses essences d'arbres. Il existe deux variétés de ces fourmis, *la rouge* et *la jaune*, et leurs nids ressemblent à des sacs en coton. Les *éleveurs* de fourmis, car c'est ainsi qu'on les nomme, sont munis de vessies de cochons et de chèvres, qu'ils amorcent avec du lard; ils en appliquent l'orifice à l'entrée du nid; les fourmis sont ainsi attirées et amenées à y entrer. On

peut alors les transporter commodément aux vergers où ils deviennent un objet de commerce. On les colonise sur les Orangers en déposant les vessies sur les branches du sommet des arbres, et, afin de leur faciliter l'accès d'un arbre à l'autre, tous les arbres sont mis en contact par le moyen de tiges de Bambou. Le Dr Mac Gordan demande si l'Oranger serait le seul végétal à protéger par l'emploi de ce moyen, et il ajoute que suivant son opinion, ces espèces de fourmis ne sont pas les seules susceptibles d'être utilisées comme insecticide. Il conseille aux Entomologistes et aux Horticulteurs de faire des expériences dans ce sens, et ajoute, que la Société d'acclimatation pourrait importer de ces fourmis de la Chine et en faire l'essai dans des vignobles, afin de s'assurer par la pratique si elles ne détruiraient pas le Phylloxera aussi bien que le parasite de l'Oranger. (*Chambers-journal*, 1er *juillet.*)

Les appréciations suivantes sur les effets probables de l'usage de Vignes américaines, sont émises par un journal américain. Elles se recommandent, par cela même, à l'attention des viticulteurs français. Voici comment s'exprime le journal *The New-York Tribune du* 11 *juillet* : De nos jours, parmi les articles d'exportation qui promettent le plus, on doit citer la *Vigne*. Plus la qualité du Raisin qu'elle produit est mauvaise, selon les appréciations américaines, plus elle a de valeur aux yeux des viticulteurs Européens, ces Vignes n'étant pas recherchées pour la qualité de leurs fruits, mais pour leur vigueur et pour leur force de résistance aux attaques du Phylloxera.

Greffées ou écussonnées sur nos sujets sauvages, les meilleures variétés de Raisins d'Europe végètent rapi-

dement et rapportent abondamment. Il est fort probable que la demande de sujets américains continuera indéfiniment, car *tôt ou tard l'insecte redoutable envahira ces nouvelles Vignes et cela par ce que la culture européenne est probablement la cause de cet envahissement.*

Les Raisins pour la fabrication du vin n'obtiennent leurs meilleures qualités que sur des ceps affamés, *ces belles qualités proviennent de l'affaiblissement pour ne pas dire de la maladie de la plante.* On use de peu d'engrais dans les vignobles; au contraire, les meilleurs vins proviennent de Raisins cultivés sur un sol si peu profond, si aride et si maigre, que même les mauvaises herbes l'abandonnent, et le peu de fertilisateurs qu'on accorde de temps en temps à la Vigne pour la fortifier, a pour résultat invariable de lui faire produire une qualité de vin inférieure, pour la première récolte *au moins*, sinon pour plus longtemps.

Par contre, la Vigne d'Amérique doit sa vigueur à la richesse du sol, et elle perdra cette vigueur quand elle aura souffert misérablement sous la culture européenne; alors le Phylloxera en fera sa pâture. L'Amérique pouvant fournir du plant, pour ainsi dire indéfiniment, les ravages du Phylloxera en France semblent devoir être pour nous une source de profit pendant des siècles.

ERRATUM.

Page 153, ligne 22, au lieu de : *l'éclaircie du Pêcher*, lire : *l'éclaircie des Pêches*.

Le Rédacteur en chef, gérant :
VICTOR BART.

SEANCE DU 3 AOUT 1882

COMPTE RENDU

PAR M. VICTOR BART, BIBLIOTHÉCAIRE-ADJOINT

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. Hardy, secrétaire général, qui, en s'excusant de ne pouvoir assister à la séance, demande à M. Victor Bart de le remplacer ;

Une lettre de M. le Ministre de l'instruction publique, annonçant l'envoi d'ouvrages destinés à la Société d'horticulture et provenant du service des échanges internationaux ;

Une lettre du Secrétaire adjoint de la Société d'horticulture de l'Orne, demandant un délégué pour faire partie du jury de l'Exposition horticole que cette Société ouvrira le 13 septembre à Alençon. — M. Paignard est désigné ;

Une lettre du Secrétaire général de la Société d'hor-

ticulture de Saint-Germain-en-Laye, qui annonce la 31e Exposition de cette Société pour le 19 août, et qui demande un juré. — M. le Président désigne M. Pavard;

Une lettre de M. Fletcher, envoyant son adhésion comme membre de la Société d'horticulture de Seine-et-Oise.

Admission d'un membre nouveau.

Après un vote favorable à sa candidature, M. Hardou, présenté dans la dernière séance, est admis en qualité de membre de la Société.

Présentation de plantes.

M. Machard présente du Cerfeuil bulbeux et des Begonia rex.

Pour l'examen immédiat de cet apport, une Commission est nommée; elle se compose de MM. Briot, Truffaut père et Pavard. Le rapporteur de cette Commission, M. Truffaut père, déclare que les Begonia sont bien cultivés, et que le Cerfeuil bulbeux est de toute beauté. Il conclut à la remise au présentateur d'une prime de deuxième classe à titre de récompense.

Cette conclusion étant adoptée par l'assemblée, M. le Président remet à M. Machard la prime accordée.

Demande de Commis on.

M. Auguste Poirier, horticulteur à Versailles, demande la nomination d'une Commission qui serait chargée d'examiner les Pelargonium zonale qu'il se propose d'envoyer à l'Exposition de Vichy.

Cette demande est accueillie. Sont désignés pour composer la Commission : MM. Truffaut père, Bertin père,

Houlet, Lacroix, Pigier, Alfroy, Dassy, Brindeau et Tainturier.

Communications.

M. Victor Bart lit une note contenant des recherches que M. le Président déclare intéressantes sur la Laitue cultivée. Deux observations se produisent à l'occasion de cette communication.

M. Baget déclare qu'il est nécessaire de faire cuire la Laitue que l'on donne à manger aux nourrices.

M. Fréville dit qu'il croit que la ligature des Laitues s'applique exclusivement à la Laitue-Romaine.

Une Commission a examiné les Pelargonium zonale de M. Lionnet. M. Dassy donne lecture du rapport par lui rédigé au ncm de la Commission. Ce travail conclut à une récompense déterminée.

Après cette lecture, M. Lionnet, présent à la séance, déclare que ce n'était pas pour obtenir une récompense qu'il avait demandé la nomination des commissaires.

Un membre de la Société fait remarquer que, d'après les termes du règlement, les Commissions, en concluant à une récompense, n'ont pas à en déterminer la nature et la valeur, cette fixation devant être laissée aux soins du Conseil d'administration.

Sous le mérite de cette observation, les conclusions du rapport sont renvoyées au Conseil chargé de statuer, sauf à soumettre sa décision à l'approbation de la Société.

M. Victor Bart fait lecture d'une note envoyée par M. Nolard sur la culture en pots de l'Œillet flamand Cette note sera insérée dans le Journal de la Société.

M. Victor Bart, continuant à avoir la parole, communique un extrait du journal anglais *The Garden*, traduit

par M. Palmer. Il s'agit de moyens à employer pour préserver de la maladie les Pommes de terre.

La communication, ainsi faite au nom de M. Palmer, amène plusieurs observations qui peuvent se résumer ainsi :

M. Sément déclare que pour empêcher la maladie d'envahir les Pommes de terre, il a pris l'habitude de couper les fanes.

M. Polonceau répond qu'il y a un grand inconvénient à couper les fanes des Pommes de terre, parce qu'en procédant de la sorte, on arrête immédiatement la végétation, ce qui nuit au rendement. Pour parer à cet inconvénient, il y a un moyen à employer. Ce moyen consiste à faire la plantation de très bonne heure. Dans ce cas seulement, on peut se permettre de couper les fanes, les Pommes de terre étant arrivées presque à l'état de maturité au moment où commence généralement l'apparition de la maladie. M. Polonceau a fait de la culture en grand ; il a remarqué que dans les années de sécheresse la Pomme de terre était rarement malade.

M. Baget fait observer que quand on plante de trop bonne heure, il faut compter avec les gelées qui nuiraient aux plantations. Pour y parer, M. Baget butte ses Pommes de terre au-dessus du germe. M. Baget ajoute que, l'an dernier, il a rapporté des environs de Saint-Brieuc des Pommes de terre rondes et rouges ; cette année, elles n'ont pas été malades, lorsqu'au contraire les Pommes de terre Quarantaines se trouvaient atteintes de la maladie. M. Baget se réserve d'informer la Société de ce qui pourra survenir après deux ou trois années de plantation. Cette réserve lui paraît nécessaire, parce que, ayant déjà fait des semis de Pommes de terre, il a

bien eu au bout de trois ans une belle récolte, mais ensuite la plantation a pris la maladie.

M. Chevallier a relevé dans la note de M. Palmer l'indication du buttage en couchant les tiges ; ce moyen est connu depuis longtemps en France.

M. Truffaut père ajoute que ce même moyen a été préconisé il y a plus de dix ans, surtout pour la culture hâtive sous châssis.

A ce propos, M. Baget fait remarquer qu'il n'y a presque jamais de Pommes de terre malades dans les cultures forcées.

Cette intéressante discussion se termine par l'indication que donne M. Polonceau d'un essai fait au Perray, par le commandant Roch, pour préserver les Pommes de terre de la maladie. Il s'agirait de mettre une poignée de plâtre en plantant les Pommes de terre. M. Polonceau ne connaît pas encore le résultat qui a pu être obtenu par l'emploi de ce procédé.

A la dernière séance, M. Chevallier avait présenté des tiges de Pêchers morts dans son jardin par suite de l'invasion du blanc des racines dû à un Champignon du genre Rhizoctone. Il a perdu depuis le mois dernier deux autres Pêchers atteints de la maladie reconnue par M. Hardy. M. Chevallier croit que les pluies de cet été ont dû contribuer à la progression très rapide de la maladie, le cryptogame signalé se développant avec plus de facilité sous l'influence d'une humidité prolongée ; M. Chevallier a remarqué que le Pêcher atteint de cette maladie cesse de pousser, le feuillage se fane et, au bout d'une quinzaine de jours, l'arbre meurt.

M. Chevallier signale aussi la présence sur son Oseille d'une sorte de petite chenille qui en perfore et dévore les feuilles. M. Delorme connaît l'insecte signalé ; c'est

bien, comme l'a dit M. Chevallier, la chenille d'un papillon de nuit nommée la noctuelle de l'Arroche.

De son côté, M. Baget parle des loirs qui s'attaquent principalement chez lui au fruit du Poirier. Pour arriver à la destruction de ces rongeurs, M. Baget prépare une omelette ordinaire, à laquelle il mêle un peu de noix vomique ; il pose par petites fractions sur les treillages des espaliers cette préparation dont les loirs sont très friands ; leur destruction est ainsi infaillible.

Présentation de nouveaux membres.

Sont présentés pour être admis comme membres de la Société :

Par MM. Pigier et David : M. d'Houville, boulevard du Roi, 15, à Versailles ;

Par MM. Pigier et Hardy : M. Moreau, négociant, rue de la Pompe, 12 ;

Par MM. Lafosse et Hardy : M. Guillaume, directeur de l'Ecole d'horticulture des pupilles de la Seine, à Villepreux (Seine-et-Oise).

Il sera statué sur les trois présentations dans la prochaine réunion de la Société.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

La Laitue.

A votre dernière Exposition, l'une des curiosités les plus remarquées était la belle et nombreuse collection de Laitues variées, présentée par MM. Forgeot, horticulteurs à Paris.

Le nom scientifique de la Laitue, (*lactuca*, a été formé du latin *lac* (lait), à cause du suc laiteux que contiennent ces plantes et peut-être aussi parce qu'à tort ou à raison on a cru qu'elles avaient la propriété de rendre plus abondant le lait des nourrices.

C'est à la très grande famille des *composées* qu'appartient le genre Laitue. Il se trouve classé avec le Pissenlit, le Laitron, les Scorsonères, les Salsifis et la Chicorée.

Les *composées* habitent principalement les régions tempérées et chaudes. Celles dont la tige est herbacée, comme la Laitue, croissent dans les climats tempérés et froids.

Du temps des Grecs et des Romains, la Laitue avait déjà une grande vogue à cause des deux principales

propriétés que possède cette plante médicamenteuse et alimentaire.

Dans leur traité général de Botanique, MM. Le Maout et Decaisne s'expriment ainsi au sujet des Laitues :

« Les espèces du genre Laitue ont un suc amer, âcre, d'une odeur vireuse, qui contient de la cire, du caoutchouc, de l'albumine, une résine, une matière amère cristallisable, avec un principe volatil particulier. C'est à ces diverses substances qu'elles doivent leurs propriétés médicales. Le suc épaissi de Laitue cultivée appelé *Thridace* (nom grec francisé de la Laitue), est employé comme narcotique, et on le préfère à *l'opium* dans les cas où il y a lieu de craindre l'action stupéfiante de ce dernier produit. Les jeunes feuilles de cette même espèce, qui ne contiennent pas encore le suc laiteux, sont très utilisées comme substances alimentaires (1). »

Une culture conduite avec soin fait acquérir et développer certaines qualités qui augmentent la valeur des variétés de Laitues cultivées, lesquelles constituent nos principales et nos meilleures salades. Abandonnées à elles-mêmes les Laitues conserveraient la saveur amère, désagréable, qu'elles ont en restant sans culture ; elles auraient aussi une certaine dureté qui ne permettrait guère de les employer comme aliment ; mais grâce à la rapidité de développement que l'on détermine en elles, grâce surtout à l'étiolement de leurs feuilles, ce qu'on obtient assurément pour la Laitue-Romaine, en liant ces feuilles, on arrive à adoucir leur saveur, tout en at-

(1) La *Thridace* qui provient du suc fourni à l'époque de la fructification, par les tiges de la Laitue cultivée, est un calmant et un soporifique, moins actif que l'opium ; ce calmant n'irrite pas l'estomac ; son usage est très répandu.

(C. d'Orbigny, *Dictionnaire d'histoire naturelle.*)

tendrissant leur tissu et en augmentant considérablement leur volume et leurs dimensions. C'est ainsi que les nombreuses variétés de Laitues cultivées fournissent, — avant la floraison, — un aliment sain, raffraîchissant et facile à digérer.

La culture des Laitues constitue une branche fort importante et très productive de l'art du maraîcher.

Visite des cultures de Pelargonium zonale de M. Lionnet.

M. DASSY, RAPPORTEUR.

Une Commission composée de MM. Tainturier, David, Pigier, Poirier, Michoux, Alfroy et Dassy, a été chargée par la Société d'examiner une collection de Pelargonium zonale, cultivée par M. Lionnet, jardinier chez M. Mallet, au château de Jouy-en-Josas.

Cette Commission s'est rendue, le 11 juillet 1882, à Jouy; conduite immédiatement par M. Lionnet dans l'une des serres de la propriété, elle a examiné un assez nombreux lot de Pelargonium disposés sur une seule tablette et dont l'effet eût été beaucoup plus beau si les plantes s'étaient trouvées espacées de manière à isoler les fleurs de chaque sujet; la Commission a regretté aussi le pincement que M. Lionnet est obligé de pratiquer pour faciliter le placement des plantes dans les corbeilles des appartements, pincement qui ne permet pas d'apprécier complètement la culture.

La collection présentée par M. Lionnet se compose

d'environ 80 variétés, bonnes assurément, mais peu nouvelles ; une seule plante, obtenue de semis par M. Lionnet, a attiré notre attention ; elle semble assez florifère et porte de belles panicules de fleurs saumonées.

Après avoir examiné avec soin les Pelargonium pour lesquels elle avait été convoquée, la Commission a porté ses regards sur une jolie collection de Begonia rex et sur une autre collection de Begonia tuberculeux à fleurs doubles et à fleurs à cinq pétales, dont quelques sujets pourraient rivaliser, par leur port gracieux et par leur riche coloris, avec les splendides produits de MM. Couturier et Robert, de Chatou.

Tous ces Begonia ont été semés par M. Lionnet qui semble s'appliquer à leur culture et qui, nous n'en doutons pas, obtiendra d'excellents résultats dans un avenir peu éloigné.

Nous avons retrouvé dans les serres de M. Lionnet les Caladium et les autres plantes ornementales ayant figuré à notre dernière Exposition où elles ont été justement appréciées.

En quittant les serres, la Commission a remarqué de nombreux Pêchers cultivés en espaliers et parfaitement dirigés.

La Commission a ensuite parcouru la propriété de M. Mallet ; l'excellente tenue de ce grand domaine fait aisément reconnaître que M. Lionnet est un homme aussi intelligent que laborieux.

En résumé, la Commission est unanime pour proposer à la Société d'horticulture d'accorder à M. Lionnet une médaille d'argent.

Sur la culture en pots de l'Œillet flamand.

PAR. M. NOLARD.

En recevant les marcottes à l'automne, on les empote dans de petits pots; il faut mettre un petit tuteur provisoire à chaque plante après le rempotage. Ce tuteur la protège contre les accidents.

La terre qui convient le mieux à l'Œillet est une terre franche ou argileuse, elle doit être onctueuse et douce au toucher et se diviser aisément sous les doigts; une terre compacte sera plus préjudiciable qu'une terre trop maigre. On ajoute un quart de terreau consommé, n'importe lequel, comme engrais. Ce compost ne doit pas être trop humide au moment de s'en servir. Pour éviter les pluies froides d'hiver, les neiges et les fortes gelées, on abritera les marcottes sous des châssis autant que possible, ou dans tout autre lieu sec et non chauffé.

Lorsque les fortes gelées sont passées et au moment où les Œillets entrent en végétation, c'est-à-dire vers le 15 mars, on doit s'occuper du rempotage. Les pots doivent être dans les proportions suivantes : 15 centimètres environ de diamètre à la partie supérieure, 10 à 12 à la partie inférieure, sur 20 centimètres de hauteur totale. Il faut supprimer toutes les feuilles sèches ou jaunes à l'aide de ciseaux et garnir le fond du vase de quelques tessons pour faciliter l'écoulement des eaux.

On aura soin de ne pas enterrer la jeune plante trop profondément quand on empote. Il est nécessaire que la terre soit comprimée et qu'elle devienne même ferme,

car si on rempote trop à l'aise, le principe d'alimentation est immédiatement absorbé par le soleil, et les racines ont à souffrir de ce manque d'humidité. On mettra un tuteur en bois à chaque plante, on les arrosera légèrement, et on les abritera du grand soleil pendant douze ou quinze jours. On les mettra ensuite à une bonne exposition, et autant que possible sur des gradins ou tables en plein air, elles y figureront dans toute leur splendeur. L'Œillet aimant peu l'eau, il faut l'arroser avec discernement, car la surabondance d'eau lui sera toujours nuisible; la rareté lui sera beaucoup moins préjudiciable; l'Œillet demande plutôt à être rafraîchi que baigné ou submergé. Les Œillets, comme toutes les plantes, préfèrent beaucoup mieux l'eau chauffée par le soleil que celle sortant d'un puits qui apporte toute son âpreté. Le procédé d'engrais fort en faveur est celui-ci : on met à tremper dans un baquet d'eau contenant de 40 à 45 litres un tourteau de colza frais, pesant 1 kilogramme pour cent plantes environ. Lorsqu'il est bien délayé dans cette eau, on s'en sert pour arroser les Œillets lorsqu'ils entrent en végétation; au moment où les boutons montrent leurs couleurs, on obtiendra de bons résultats par ce procédé.

Je ferai observer que quand on veut avoir des fleurs d'un grand diamètre il est nécessaire de retrancher aux boutons principaux, ceux plus petits qui sont adhérents, car ils vivraient à leurs dépens. Trois ou quatre belles fleurs font plus d'honneur que six et même dix fleurs médiocres. D'ailleurs la suppression des boutons est toujours profitable aux marcottes.

La multiplication des marcottes s'opère aussitôt la défloraison. Pour opérer le marcottage, chaque plante sera épluchée et les feuilles surabondantes seront supprimées.

Tout le monde connaît l'incision pratiquée pour le marcottage; c'est une fente en long de la marcotte à moitié de son épaisseur; on la fait en ayant soin de recouper la languette jusqu'à la rencontre de l'autre ligne immédiatement au-dessous d'un nœud. L'incision ainsi pratiquée, la surface d'où partent les racines se présente large et épaisse, et quand même le rapprochement des deux parties aurait lieu, il n'empêcherait pas la ramification de s'opérer, puisqu'il existe un vide à la base de cette incision. On contourne ensuite un cornet en plomb en forme d'entonnoir autour de la marcotte, de manière à ce que l'incision se trouve dans le milieu de ce cornet que l'on remplit de terreau tamisé très fin et recouvert avec de l'argile liquide, pour maintenir l'humidité et absorber l'arrosement avec plus de facilité. Le plomb laminé qui sert à faire les cornets pour marcotter doit être coupé en triangle et arrondi à la base de manière à ce que le cornet ait de 2 à 3 centimètres de diamètre sur 4 à 5 centimètres de hauteur.

Moyens préservatifs contre la maladie des Pommes de terre.

Extrait d'un journal anglais, traduit par M. Palmer.

The Garden, dans son numéro du 15 juillet, publie à ce sujet un article signé J. L. Sensen (Copenhague). Voici un résumé de cet article :

L'auteur affirme que le Champignon par lequel se manifeste la maladie des Pommes de terre se montre d'abord sur les feuilles et les fanes, et que de là il atteint les tubercules par la chute sur ceux-ci de ses innombrables spores. L'on peut, dit-il, s'en assurer en passant une fane malade sur des Pommes de terre saines. Huit jours après cette opération, les tubercules apparaissent parsemés de taches couleur de suie à leur extérieur. Dans les expériences qu'il a faites, au moins 70 p. 100 ont été envahis par ces taches qui bientôt pénètrent à l'intérieur même du tubercule. Il dit qu'il n'a jamais été prouvé que les spores aient, en aucun cas, pénétré jusqu'aux tubercules par *l'intérieur des fanes,* et ajoute que, si les choses se passaient ainsi, le mal serait sans remède.

Pour combattre la maladie du tubercule, il importe donc d'empêcher les spores d'arriver jusqu'aux tubercules par les interstices du sol.

M. Sensen recommande l'emploi des moyens suivants :

1° Bien pulvériser le sol, ce qui laisse beaucoup moins d'interstices que dans une terre simplement concassée ;

2° Planter de bonne heure et à au moins 28 à 30 pouces entre les rangées ;

3° Faire le premier buttage en plat, de manière à ce que les billons soient larges à leur sommet ; ce buttage peut se répéter, si on le juge nécessaire ;

4° Etablir les *buttages protecteurs* dès que les taches apparaissent sur les feuilles et les fanes. Si elles n'ont pas encore paru à l'époque de la moisson des blés, alors, sans attendre l'apparition des taches, on doit procéder à ce buttage ;

5° Le *buttage protecteur* s'effectuera en élevant un haut billon d'un côté de la rangée de plantes avec une large base et un sommet aussi aigu que possible. La couverture de terre devra alors avoir 5 pouces d'épaisseur au-dessus des tubercules les plus élevés, cette épaisseur sera réduite par le coulage ordinaire à 4 pouces. En même temps, on courbera avec soin les sommets de la rangée de fanes, de manière à ce qu'elles n'aient plus qu'une position demi-érigée ;

6° Dans la petite culture, le buttage se fait à la bêche ; dans la grande, avec une charrue *ad hoc* nommée *le protecteur ;*

7° Pour empêcher toute contagion à l'arrachage, on ne doit y procéder que trois semaines après que toutes les feuilles et fanes sont flétries ;

8° Si les fanes doivent être coupées et enlevées, ce que, dans l'intérêt d'une bonne récolte, on ne doit jamais faire avant que les feuilles soient flétries, l'arrachage peut être fait sans danger six jours après l'enlèvement des fanes.

M. Sensen recommande la courbure des fanes, afin que les eaux pluviales n'entraînent pas de spores le long des tiges *érigées* jusqu'aux tubercules.

Il recommande de n'arracher les tubercules qu'après que les feuilles et les fanes ont été flétries depuis au moins deux ou trois semaines, parce que jusqu'alors il se trouvera encore bien des spores capables de germer. Si on avait le malheur de les arracher *avant* que les fanes ne fussent flétries, des millions de spores tomberaient sur les tubercues pendant l'opération.

Voici les chiffres de diverses expériences faites en Danemark :

TUBERCULES ENVAHIS :

	Avec l'ancien buttage.	Avec le nouveau buttage et les fanes courbées.
A Copenhague,	24 8	1.4
—	6.1	2.0
A Antvorskov,	45.2	0.0
—	44.5	0.3
A Vallebo,	7.7	1.2
A Tvensbserg,	24.0	4.5
A Sandal,	18.8	0.3
—	5.3	1.6
Moyenne. .	23.4	1.4

Note sur la Chenille de la noctuelle de l'Arroche

PAR M. CHEVALLIER.

Ayant une planche d'Oseille entièrement dévorée par un insecte qui ne laissait que les côtes des feuilles, j'ai rasé entièrement cette Oseille, et j'ai découvert l'auteur du ravage. C'était une chenille de 5 à 6 centimètres de longueur, d'une couleur vert-bouteille quand elle est jeune, et brun-verdâtre avec une bande d'un blanc jaunâtre le long des pattes quand elle a atteint son entier développement.

D'après l'Entomologie horticole du Dr Boisduval, cette chenille provient de l'œuf d'un papillon de nuit, la noctuelle de l'Arroche (Noctua Atriplicis). On la trouve dès le commencement de juillet jusqu'en septembre, sur l'Arroche, la Persicaire, l'Amaranthe, le Pois et surtout l'Oseille dont elle est très friande.

Nous avons vu à Versailles, dit M. Boisduval, des plates-bandes de cette plante potagère entièrement dévorées par la noctuelle de l'Arroche.

Cette chenille ressemble assez par sa forme et ses dimensions à celle de la noctuelle du Chou trop connue des jardiniers.

CALENDRIER HORTICOLE

MAI.

Jardin potager. — La nécessité d'avoir presque constamment l'arrosoir à la main pendant le mois de mai, sans pour cela ralentir ses autres travaux, oblige le jardinier à redoubler d'activité. Les paillassons, dont on n'a plus besoin, sont déposés sous le hangar, non pas sur le sol, mais sur des pièces de bois qui les préservent du contact de la terre toujours plus ou moins humide. On les étend les uns sur les autres, après les avoir légèrement saupoudrés de cendres tamisées, afin d'en éloigner les souris qui, lorsqu'elles s'établissent dans les tas de paillassons, y commettent des dégâts irréparables.

Les châssis enlevés de dessus les couches qui peuvent rester découvertes, sont placés à l'abri sous le hangar. Comme il n'y a plus de couches à monter pour le moment, on commence au mois de mai à faire provision de fumier de cheval, qui trouvera plus tard son emploi.

On sème, vers le milieu de mai, la graine de Cardons en place. C'est dans la seconde quinzaine de mai qu'il faut semer tous les Haricots dont on se propose de récolter le grain en qualité de légume sec; les autres, dont le produit doit être utilisé soit comme Haricots

verts, soit comme Haricots en grains écossés frais, peuvent être semés successivement, de quinze en quinze jours, jusqu'au milieu de l'été.

Les semis de graines de Fraisiers donnent en mai du plant encore très petit, mais qui, néanmoins, doit être repiqué dès qu'il a pris quatre à cinq feuilles. Ce plant termine très bien sa croissance sur une vieille couche, qui ne doit pas être recouverte de châssis ; il y est repiqué à 6 ou 7 centimètres en tous sens ; on l'arrose largement jusqu'à ce qu'il ait formé de bonnes racines dans sa nouvelle situation, afin qu'il puisse être mis en place en automne et fructifier abondamment l'année suivante.

Le plant de Concombres, de Potirons, de Tomates et de Piment est transplanté en pleine terre, à l'air libre, dans la seconde quinzaine de mai. Si toutefois l'on n'a pas de plant de Cornichons élevé d'avance sur couche sous châssis, on peut avec avantage, à la fin de mai, creuser dans le potager des trous que l'on remplit de fumier recouvert de terreau, et on y sème des graines de Cornichons à l'air libre, sans aucune protection.

Les Pois des espèces précoces sont en pleine fleur, prêts à fructifier dès la première quinzaine de mai ; il faudra pincer les sommités des tiges pour hâter la formation du grain dans les cosses du bas des plantes.

On sème sur couche, dans la première quinzaine de mai, les graines qui doivent fournir du plant pour la dernière saison de Melons. Les Melons qui doivent donner leur fruit sous cloche sont transplantés dans le courant de mai, à mesure que la végétation du plant semble suffisamment avancée. On continue les semis de graine de Chicorée frisée sur couche, mais à découvert. La Chicorée de Meaux est préférée, pour ces derniers

semis, à la Chicorée frisée semée précédemment ; elle est beaucoup plus rustique et résiste mieux aux alternatives de chaleur sèche et d'humidité froide qu'elle est exposée à supporter.

Ananas. — On continuera les bassinages fréquents aux Ananas, ainsi que l'ombrage.

JUIN.

Jardin potager. — Le travail en juin, dans le potager, est à peu près le même que le mois précédent. Les arrosages, à mesure que la chaleur devient plus intense, doivent être de plus en plus abondants. On sème en pleine terre, à l'air libre, la graine de Choux-fleurs et de toutes espèces de Choux, de Scarole, de Chicorée de Meaux, et sur une ou deux planches de peu d'étendue, un peu de Raiponce et de Radis noir. — On sème, vers le milieu de juin, de la graine de Poireau, pour obtenir du plant qui sera repiqué à la fin de l'été et qui passera l'hiver en pleine terre.

Les Carottes déjà fortes sont éclaircies ; celles qu'on arrache, pour laisser grossir les autres, peuvent déjà être livrées à la consommation.

On renouvelle les semis d'Oseille, d'Épinards, de Cerfeuil, Pois, Haricots, etc. — Les Pois ne peuvent pas être semés, avec avantage, plus tard que la fin de juin ; ceux qu'on sèmerait après cette époque pourraient parfaitement croître et fleurir, mais leurs cosses ne s'empliraient pas, la saison, au moment de la floraison, étant trop avancée pour que la fleur des Pois puisse être complètement fécondée et fournir des cosses pleines. On

peut encore, dans le mois de juin, mettre en place des Concombres et des Cornichons.

Il y a beaucoup à récolter au mois de juin dans le potager. La récolte des Fraises et celles des Pois exigent des soins particuliers ; il faut cueillir les Fraises qui mûrissent les premières assez délicatement pour n'endommager ni les fruits à demi mûrs, ni les fleurs qui donneront des Fraises plus tard. Si l'on ceuille les premiers Pois maladroitement, on arrache en même temps une partie des plantes qui vivent principalement par les tiges et les feuilles aux dépens de l'atmosphère, et qui adhèrent faiblement au sol par des racines délicates.

On récolte, vers la fin de juin, la graine de Cresson alénois, de Cerfeuil, de Mâches et de Navets. Il ne reste plus sur les couches, vers le milieu de juin, que les Melons et les Aubergines. On est dans la saison des orages, toute pluie d'orage peut être accompagnée de grêle, et la grêle est destructive pour les Melons. Les châssis et les paillassons doivent, en conséquence, être tenns à proximité des couches à Melons, afin qu'en un tour de main, à l'approche d'une nuée d'orage, les châssis vitrés puissent être fermés et recouverts de paillassons qui mettent les Melons et les Aubergines à l'abri de la grêle. A mesure que les cloches deviennent inutiles, on les met de côté dans un coin de jardin, sur un lit de litière, et, pour éviter la casse, on pose deux cloches l'une sur l'autre, en jetant une poignée de paille entre les deux. Les coffres qui ont servi à supporter les châssis sont mis de côté, à mesure qu'on cesse de s'en servir, et placés à l'abri de la pluie jusqu'au moment où l'on en aura besoin de nouveau.

Continuer la mouillure des Ananas et les bassinages.

JUILLET.

Jardin potager. — Les arrosages sont toujours, comme pendant le mois précédent, la principale besogne du jardinier dans le jardin potager. S'il recolte des Salades, des Fraises, des Choux-fleurs, ce n'est qu'à force d'eau. La récolte des graines est aussi fort importante pendant toute la durée de ce mois. Les graines de Salsifis, de Scorsonère, d'Oseille, d'Épinards, ainsi que les Pois précoces réservés pour servir aux semis de l'année suivante, arrivent successivement à maturité. Si l'on tient à conserver dans son intégrité, ou même à augmenter la précocité des Pois cultivés dans le potager, il faut, lorsqu'on les récolte mûrs, mettre à part les Pois des cosses du bas des tiges. Ces Pois, arrivés à maturité longtemps avant les autres, donneront naissance à des plantes qui, pendant tout le cours de leur végétation, auront constamment plusieurs jours d'avance sur ceux de même espèce, provenant du semis des Pois récoltés sur les parties supérieures et moyennes de la tige.

On doit s'occuper très activement de la plantation des Choux-fleurs, des Choux de toutes espèces et des Poireaux pour tout l'hiver, à mesure que l'enlèvement des produits divers laisse de l'espace disponible dans les carrés du potager; les semis du mois précédent fournissent du plant pour ces plantations. Aucun coin du potager ne doit rester inoccupé. Les Tomates, transplantées à l'air libre, soit au pied du mur à bonne exposition, soit devant un espalier mobile de paillassons faisant face au midi, ont besoin d'être pincées pour empêcher

leurs tiges de s'emporter, et ne leur laisser produire qu'un nombre modéré de très beaux fruits.

Les Melons, les Aubergines et les Piments, qui occupent encore les couches, ont déjà des fruits mûrs ou sur le point de mûrir. Pour faire arriver ces fruits au volume normal de leur espèce, il ne faut pas ménager les arrosements à ces plantes pendant tout le mois de juillet.

On aura soin de mettre des baguettes pour tuteurs aux Oignons, Poireaux et Carottes porte-graines, dont le produit est nul quand l'orage a renversé leurs tiges chargées de graines prêtes à mûrir.

Continuer l'arrosage et le bassinage des Ananas.

Vers la fin de juillet, on pourra commencer la plantation de filets de Fraisiers qui serviront à la culture forcée.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Transformations d'industries horticoles et agricoles. — J'extrais des journaux américains du 8 avril dernier, un nouvel exemple de la transformation rapide d'une industrie agricole.

A cause des succès obtenus par la culture du Tabac dans le comté de Lancaster, il en sera planté une très grande quantité cette année.

Ce comté, surnommé le jardin (ou plutôt le grenier) de la Pensylvanie, a été longtemps célèbre pour ses céréales; aujourd'hui, il semble destiné à devenir un immense champ de Tabac.

La qualité naturelle du sol est excellente; et, comme il s'est trouvé fumé et amendé par une culture soignée pendant un grand nombre d'années, il pourra produire bien des récoltes sans affaiblissement; beaucoup d'années s'écouleront avant qu'il ne soit aussi appauvri que les terres à Tabac abandonnées de la Virginie et de la Caroline du Nord.

Le défrichement et la mise en culture des immenses champs de Blé du Grand-Nord-Ouest, particulièrement sur le parcours du Nord-Pacific (où les céréales sont produites sur une si vaste échelle, et leur transport au littoral de l'Atlantique est si facile et à si bon marché), font que les Etats de l'Est ne peuvent plus lutter avec ces régions pour la production du grain. Il en est de

même pour les bestiaux, lesquels au Texas et dans le *Far-Ouest* sont élevés, nourris, engraissés et envoyés à l'Atlantique à des prix où toute concurrence de la part des fermiers de l'Est devient impossible. De sorte que l'industrie comparativement nouvelle de la culture du Tabac arrive en temps opportun, et que les comtés de Chester, Montgomery et autres suivent l'exemple de Lancaster. Ainsi voilà un vaste Etat qui d'une année à l'autre abandonne le Blé pour cultiver le Tabac, et ne s'en trouve pas plus mal.

Autre transformation, mais cette fois seulement à son début. La Caroline du Sud, si fameuse autrefois pour son Coton et ses Rizières, commence à cultiver le *Thé*. Le journal *l'Enquirer*, de George-Town, dit que les plantes à Thé de Friendfield-Plantation ont été soumises à l'examen d'une des grandes maisons de Baltimore, et que leurs produits ont été trouvés égaux, sinon supérieurs, aux meilleurs Thés de la Chine. Friendfield possède aujourd'hui 1,642 arbres à Thé en pleine prospérité, dont quelques-uns, non taillés, ont six pieds de haut sur dix ou douze de circonférence.

Nouveau système de Paillage. — Il a été fait diverses expériences, consistant à pailler ou couvrir la terre, avec une couche épaisse, soit de paillis, soit de petites pierres, des copeaux ou d'autres matériaux, et de maintenir cette couverture pendant le temps de la végétation. On s'est même servi de planches et de tuiles pour couvrir la terre des plantations de Fraisiers, et, en certains cas, on a recouvert le sol d'une forte couche de ciment ou de mortier en ménageant seulement des ouvertures autour des plants ou des buissons. Des expériences récentes ont été faites avec

des feuilles de papier imperméable dont on a recouvert le sol entre les plantes d'un jardin planté de fleurs et de fruits. Le papier ordinaire dont on s'est servi avait été trempé dans de l'acide sulfurique et lavé ensuite dans de l'eau claire pour enlever l'excès d'acide. Cette espèce de papier est connu déjà depuis nombre d'années sous le nom de *papier parchemin*. Les avantages obtenus par cette nouvelle manière de pailler paraîtraient donner une végétation plus rapide, une récolte plus abondante et une économie notable de main-d'œuvre en maintenant le sol libre de mauvaises herbes. (*The Century du 1er juillet.*)

Plantes vénéneuses. — Le *Land and Water* d'un journal anglais publiait, le 11 juillet, un article intéressant sur les feuilles vénéneuses que l'on rencontre assez souvent. Il énumérait celles, déjà bien connues par leurs propriétés toxiques, de la Jusquiame, du Datura stramonium, de l'Aconit, de la Belladone, de l'Æthuse ou faux Persil aquatique, de l'Œnanthe crocata ou safranée, de la Phellandrie ou Ciguë aquatique dont les feuilles sont souvent prises par les ignorants pour du Persil, des feuilles de la Ciguë élevée qui ont une odeur si prononcée de souris, qu'elle est perceptible même dans une infusion ne contenant que la cinquante millième partie de leur suc.

Parmi les plantes observées il y en a quelques-unes dont les propriétés vénéneuses sont généralement peu connues. On peut citer le Narcisse des prés (pseudo Narcisse) qui contient un poison irritant. Le faux Ebénier de nos jardins (Cytisus Laburnum), possédant un suc narcotique et acre qui cause des vomissements et des déjections alvines et souvent amène la mort. Le

Colchique d'automne qui cause une irritation intense à la gorge, avec soif ardente, dilatation de la pupille, vomissements et dévoiements. Le Houx qui donne les mêmes symptômes d'intoxication accompagnés de douleurs. Quant aux mesures à prendre contre ces divers empoisonnements, s'il n'y a pas de médecin, d'abord administrer un vomitif pour débarrasser l'estomac de la matière toxique; en cas de grande somnolence, donner du café ou du thé très fort; puis provoquer des vomissements et réveiller le cerveau par tous les moyens possibles.

Deux méthodes de fenaison. — Les pluies de cet été ont appelé l'attention sur deux méthodes de fenaison, que l'on aurait peut-être oubliées si le soleil avait lui plus fréquemment. L'une de ces méthodes, celle de M. Gibbs, connue depuis plusieurs années, consiste à passer l'herbe mouillée à travers une machine à air chauffé, ce qui convertit tout de suite cette herbe en excellent foin. A l'Exposition agricole de Reading, tout récemment, le produit de six arpents de pré estimé à douze tonnes fut converti en excellent foin en moins de six heures. Ce foin, s'il était resté exposé à la pluie, serait, ce qui n'est pas douteux, devenu de très mauvais fumier.

L'autre procédé, dû à M. Coultas, ne nécessite pas l'emploi de l'air chaud. Voici en quoi il consiste : En construisant une meule avec de l'herbe mouillée, on ménage, au centre, un espace vide, ce que l'on obtient en y plaçant un sac plein que l'on enlève par le sommet avant de compléter la meule. De la partie inférieure de l'espace ainsi réservé on conduit un tuyau jusqu'à une machine à van aspirante, placée en dehors de la meule.

On a eu le soin de ménager en diverses parties de la meule des ouvertures dans lesquelles ont été placés des thermomètres. Quand la température de la masse humide s'élève au-dessus d'un certain degré, on fait agir le van qui aspire et enlève l'air saturé d'humidité pendant que l'air du dehors pénètre par tous les pores de la meule. L'herbe est ainsi bientôt desséchée et convertie en foin.

(*Chambers*, 1er *septembre* 1882).

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 7 SEPTEMBRE 1882

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre du Président de la Société nationale et centrale d'horticulture de France, annonçant l'ouverture d'un concours pour la rédaction des meilleurs travaux sur les noms *patois* ou *vulgaires* des plantes, principalement de celles cultivées, mis en regard des noms réels ou scientifiques. Deux médailles d'or et deux médailles d'argent, offertes par M. Lavallée, président de la Société, seront attribuées comme premiers et seconds prix de ce concours ;

Une lettre du Secrétaire général de la Société pomologique de France, annonçant que le congrès pomologique tiendra sa vingt-quatrième session à Bordeaux, à partir du 12 septembre, et invitant la Société à s'y faire représenter ;

Une lettre du Secrétaire général de la Société d'horti-

culture des arrondissements de Melun et Fontainebleau, demandant à la Société de vouloir bien désigner un membre pour faire partie du jury de l'Exposition qui aura lieu à Melun, du 8 au 11 septembre;

Une lettre du Secrétaire général du Cercle pratique d'arboriculture et de viticulture de Seine-et-Oise, — association qui vient de se fonder, — informant que le premier congrès qu'elle organise se tiendra à Montmorency, au siège du Cercle, le 15 octobre 1882, et invitant les membres de la Société à prendre part aux travaux du congrès;

Une lettre de la Société impériale d'horticulture de Russie, annonçant qu'elle organise pour le mois de mai 1883 une Exposition internationale d'horticulture et un congrès de botanistes et d'horticulteurs à Saint-Pétersbourg. Elle invite tous les horticulteurs amateurs et botanistes à prendre part à l'Exposition et à assister au congrès.

Demandes de Commissions.

M. Barré, jardinier chez M. Worth, à Suresnes, demande une Commission pour visiter ses cultures et la propriété confiée à ses soins. M. le Président nomme, pour faire partie de cette Commission, MM. Chevallier, Augustin Fréville, Bertin père, Hardy, Poirier, Victor Lesueur, Truffaut père, Pajard, Houlet, Pavard et Welker.

M. Léon Duval, horticulteur à Versailles, en envoyant un échantillon de ses cultures de Begonia tubéreux et de Cyclamen, prie M. le Président de nommer une Commission qui se rendrait chez lui pour examiner sur place ces mêmes cultures. MM. Couturier, Puteaux,

Barré, Albert Truffaut et Houlet sont désignés par M. le Président pour composer cette Commission.

M. Duru fils demande, au nom de M. Perthuis, jardinier chez Mme Paul Lelong, une Commission pour visiter les cultures de Begonia tubéreux de ce jardinier. MM. Duru fils, Duval, Couturier, Tainturier, Asset, Marie et Loiselet sont nommés par M. le Président pour composer cette Commission.

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés dans la dernière séance. Après un vote favorable, M. le Président proclame membres de la Société :

M. Houville, boulevard du Roi, 15, à Versailles, présenté par MM. Pigier et David ;

M. Moreau, négociant, rue de la Pompe, 12, à Versailles, présenté par MM. Pigier et Hardy ;

M. Guillaume, directeur de l'Ecole d'horticulture des pupilles de la Seine, présenté par MM. Lafosse et Hardy.

Rectification.

M. Polonceau a la parole pour une rectification au procès-verbal. En parlant, dans la dernière séance, de la maladie de la Pomme de terre, il a dit que ces dernières étaient *moins* malades dans les années sèches que dans les années humides, tandis que le procès-verbal lui fait dire qu'elles n'étaient point ou rarement malades. Elles le sont moins, mais elles peuvent l'être.

Présentation de plantes.

Sont déposées sur le bureau, par M. Doré, des fleurs de Begonia de semis ; par M. Henri Perthuis, d'autres

fleurs de semis de Begonia ; par M. Augustin Fréville ; des Pommes Grand-Alexandre récoltées sur un arbre à tige, des Poires beurré Hardy, l'arbre planté en *contre-espalier* sur fil de fer ; des Poires Van-Marum récoltées sur pyramides, et des Pêches provenant d'un arbre de semis resté en plein vent depuis dix-huit ans ; par M. Rousseau, des Poires de William.

Ces divers produits sont renvoyés, séance tenante, à l'examen d'une Commission qui, par l'organe de son rapporteur, M. Chevallier, dit que les Begonia de M. Perthuis et ceux de M. Doré sont très beaux, mais qu'on ne peut pas bien juger du mérite des plantes par des fleurs coupées. La Commission invite ces messieurs à apporter des plantes en pots, si c'est possible. M. Perthuis répond qu'il apportera trois ou quatre plantes ; M. Doré en apportera également ; il fait remarquer que ses fleurs proviennent d'un semis de février dernier, et qu'elles appartiennent à un genre nouveau qu'il n'a vu nulle part.

Quant aux fruits de M. Fréville, la Commission trouve les Van-Marum très beaux, et les beurrés Hardy très remarquables pour des fruits de contre-espalier. Les Pêches sont belles, excellentes, sucrées, bien parfumées, c'est un semis qui mérite d'être introduit dans les cultures. La Commission demande qu'une prime de 1re classe soit décernée à M. Fréville. Cette proposition, mise aux voix, est adoptée. M. Fréville témoigne le désir que cette prime soit attribuée à son jardinier, Léonard Voinet.

Les Poires William, présentées par M. Rousseau, sont d'assez beaux échantillons de cette variété. Des remerciements lui sont adressés.

Communications.

M. Hardy entretient un instant la Société de l'Ecole d'horticulture des pupilles de la Seine, qui vient d'être fondée à Villepreux. Il fait ressortir toute l'utilité de cet établissement qui reçoit de jeunes garçons moralement abandonnés, auxquels on inculque le goût de l'horticulture, en leur donnant l'instruction nécessaire pour devenir de bons jardiniers. M. Hardy est convaincu que cette Ecole, confiée à l'habile direction de notre nouveau collègue, M. Guillaume, rendra de réels services.

M. Augustin Fréville annonce, à ce propos, que le département de Seine-et-Oise vient d'acquérir, à Saint-Cyr, le domaine des Anges, d'une contenance de 11 hectares, destiné à la fondation d'une institution analogue. On y recueillera des enfants orphelins ou moralement abandonnés, dans le but de les instruire et de les élever vers l'agriculture et l'horticulture. La propriété est bien placée ; on commence des constructions, mais le nouvel établissement marchera probablement moins vite que celui de Villepreux, les ressources financières du département ne pouvant se comparer à celles de l'Assistance publique de Paris et du département de la Seine.

La parole est donnée à M. Victor Bart pour la lecture d'une notice sur les Figuiers, qui intéresse vivement la Société. En terminant sa lecture, notre dévoué Bibliothécaire adjoint ajoute que, sur les végétaux précieux dont il nous entretient chaque mois, il y aurait encore beaucoup de choses à dire ; il se livre à de nombreuses recherches, mais il croit ne devoir rapporter que ce qui lui semble présenter un certain intérêt pour l'ensemble des membres de la Société. Cependant, si l'on trouvait

ses communications insuffisantes, il ferait tous ses efforts pour arriver à nous donner une complète satisfaction. M. le Président, interprète de la Société tout entière, répond à M. Victor Bart que l'on sait apprécier le mérite de ses communications, et que nous lui sommes tous reconnaissants du soin qu'il apporte dans ses instructives recherches. Il le prie donc de continuer à enrichir notre Journal de ses notes toujours très intéressantes à écouter d'abord et à lire ensuite.

A l'occasion de la communication sur les Figuiers, M. Augustin Fréville demande si le Figuier-Sycomore, qu'il a eu l'occasion d'observer en Orient, donne des fruits comestibles; il croit que non. Ceux-ci poussent directement sur le bois et rappellent, par leur disposition, un des arbres dont parle la Bible.

M. Albert Truffaut a vu en Algérie des Ficus qui sont de véritables arbres d'alignement, tels que les Ficus rubiginosa et le Ficus indica. Ils supportent également la sécheresse et la chaleur; ils ont de l'avenir dans notre colonie, mais ils ne produisent pas de fruits. Le Ficus Roxburgii est un des plus vigoureux. Au jardin d'essai du Hammam, il y en a une allée de 300 mètres. Ces arbres, plantés à 10 mètres les uns des autres, atteignent une hauteur de plus de 10 mètres et se touchent. Leurs longues racines adventives gagnent le sol en présentant un diamètre de 20 à 30 centimètres. Ils donnent une idée de la Flore tropicale. M. Albert Truffaut signale encore une plantation de cinq à six cents Magnolia formant une avenue très nombreuse.

M. Victor Bart dit que les boulevards de Bombay sont plantés en Ficus elastica et Ficus religiosa, ainsi que le constate une lettre insérée dans le Journal de la Société, en septembre 1881; cette lettre émanée de M. Bouley,

ancien élève de l'Ecole d'horticulture de Versailles, en ce moment au Kachemir. M. Bart voudrait savoir si le Ficus elastica produit des fruits.

M. Bertin père a vu des fruits sur le Ficus Roxburgii, et M. Tainturier sur le Ficus elastica; ces espèces ne paraissent pas, cependant, en produire en Algérie.

M. Pavard demande si les Ficus pourront être exploités, en Algérie, au point de vue de la production du caoutchouc. M. Albert Truffaut l'ignore, le climat de cette contrée étant très variable.

M. Chevallier donne lecture d'une note intitulée : *Les Guêpes et les Raisins*. Des observations auxquelles s'est livré notre zélé Bibliothécaire, il résulte pour lui que les guêpes n'entament pas d'elles-mêmes le Raisin, à moins que celui-ci n'ait acquis une extrême maturité, qui en rend alors la peau très molle ; autrement, la guêpe, par elle-même, ne perce pas le Raisin ; elle n'attaque et mange le grain que lorsque celui-ci est déjà entamé, soit par les oiseaux, soit par les limaçons. Cette opinion trouve parmi les membres présents un certain nombre de contradicteurs, citant des faits qui leur font penser que la guêpe est assez forte pour attaquer les fruits et les Raisins. M. Chevallier est assuré du contraire, tant que la peau du grain ne s'attendrit pas trop. M. le Président regarde la question comme importante à étudier de près, et engage ses collègues à faire à ce sujet des observations suivies.

M. Truffaut père a la parole pour son rapport sur les Pelargonium zonale de M. Poirier. Les conclusions de la Commission, dont M. Truffaut est l'organe, demandant une récompense pour M. Poirier, sont renvoyées au Conseil d'administration.

M. Pavard rend compte de l'Exposition de la Société

d'horticulture de Saint-Germain-en-Laye, où il a représenté la Société comme délégué. M. le Président lui adresse des remerciements.

M. Chevallier lit une note sur le Cantaloup de Cavaillon, dans laquelle il signale la valeur de cette variété au point de vue de la grande culture.

Notre dévoué collègue fait ensuite passer sous les yeux de l'assemblée une Poire de Bon-Chrétien prolifère et l'entretient du mildew, qui a fait son apparition dans son jardin de Boulogne depuis dix jours. Les feuilles de ses treilles de Vigne jaunissent et tombent.

M. Hardy ajoute que le mildew est dans presque toutes les Vignes de Seine-et-Oise. Il l'a observé dans l'arrondissement de Corbeil et aux environs de Versailles. Cette maladie de la Vigne, au dire de certains vignerons, ne serait pas nouvelle. Ils l'ont remarquée déjà dans les années très humides, comme celle de 1882. Dans les années sèches, on ne la voit pas. Si ces vignerons ne se trompent pas, ce dont doute M. Hardy, tant mieux ; car le peronospora viticola n'a pas, jusqu'à présent, été combattu avec succès dans les pays où il se montre depuis quelques années.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Les Figuiers.

Classés dans la famille des Morées, les Figuiers sont, soit des arbres, soit des arbrisseaux dressés ou grimpants et lactescents. La principale espèce, — d'une très grande utilité pour l'alimentation, — est le *Ficus carica* (1) qui provient du Figuier sauvage amélioré et perfectionné par la culture. On le trouve très répandu dans le Midi de l'Europe et dans tout le bassin de la Méditerranée.

La Figue produite par le Ficus carica offre un aliment sapide, sain, sucré, agréable à l'état frais et très nutritif surtout à l'état sec (2).

(1) *Carica* est le nom que portait la Figue sauvage du temps des Romains.

(2) Dans leur *Traité de Botanique*, MM. Le Maout et Decaisne disent que la Figue fraîche est aussi nutritive que la Figue sèche. D'autres auteurs attribuent à cette dernière Figue des qualités nutritives supérieures.

La dessication s'opère sur des claies à la chaleur des rayons solaires.

Les Figues de Provence, les Raisins de Malaga, les Amandes et

On compte plus de cent espèces du genre Figuier. Le nombre des variétés de Figues cultivées dans le Midi de la France est très considérable ; elles font l'objet d'un important commerce. La meilleure et la plus parfumée — qu'elle soit fraîche ou non, — est la Figue dite de Marseille. Dans les contrées méridionales, les Figues sont tellement abondantes qu'après les avoir fait sécher, on tire parti des plus communes en les donnant à manger aux bestiaux.

Du Ficus carica découle par incision pratiquée sur l'écorce, un suc laiteux, âcre, caustique, contenant une certaine quantité de caoutchouc, mais le suc des Figuiers croissant dans les régions tropicales en comporte une quantité bien autrement abondante. Parmi ceux-ci il faut citer en première ligne le *Ficus elastica* des montagnes du Népaul, puis le *Ficus religiosa* ou Figuier des Pagodes, tenu par les Indiens en profonde vénération, et aussi le *Ficus du Bengale*. Ces trois espèces de Ficus deviennent, dans leur pays d'origine, de grands arbres toujours verts. Leurs branches émettent des racines adventives, aériennes qui, en descendant vers le sol, s'y implantent et forment des arceaux de verdure étendus de toutes parts à des distances plus ou moins éloignées de la souche primitive. Quelques-uns de ces beaux arbres arrivent à des dimensions prodigieuses. Tel est le célèbre Figuier du Nerbuddah ou Nerbeddah dans l'Indoustan ; à lui seul il couvre un emplacement d'envi-

les Avelines, réunis à l'état sec, portent dans le commerce le nom de *Mendiants*. Cela provient de ce que dans le midi de la France, en Italie et en Espagne, on avait pris l'habitude de remplir de ces fruits secs la besace des religieux des quatre ordres mendiants. (Je n'ai pas besoin de vous rappeler que les quatre ordres mendiants s'appliquaient aux Jacobins, aux Augustins, aux Franciscains ou Capucins et aux Carmes.)

ron 700 mètres de circonférence, occupé par plus de 300 colonnettes végétales provenues de ses racines adventives (1).

Il y a aussi le *Ficus paludosa* ou des Marais, qui fournit aux habitants de Java un vernis et des clôtures, et le *Ficus sycomorus* qui est originaire de l'Egypte (2) et s'étend beaucoup en largeur. Son bois, très léger, passe pour être incorruptible; les anciens Egyptiens l'employaient à fabriquer des cercueils pour leurs momies.

Sans avoir à remonter jusqu'à la Bible qui, cependant, assure qu'Adam et Eve, pour se couvrir, prirent des feuilles de Figuier (3), il a été reconnu que les peuples de la plus haute antiquité cultivaient le Figuier. Après eux, les Grecs et les Romains attachèrent une grande importance à la culture de cet arbre dont le fruit servait à leur nourriture durant une partie de l'année. De nos jours, les mêmes habitudes se reproduisent en Grèce, dans l'Asie-Mineure, en Espagne et à Naples.

On rapporte que Romulus et Rémus, quand ils étaien allaités par une louve, furent trouvés sous le Figuier, depuis dédié à la déesse Rumina, qui n'était autre que Junon, et qui présidait à la nourriture des enfants à la

(1) Voir ce qui est rapporté au sujet des grands Ficus elastica et religiosa des boulevards de Bombay, dans le *Journal de la Société*, année 1881, page 261.

(2) Sycomorus ou Sycomore signifie littéralement Figuier-Murier. — Pour les Grecs, la Figue était *un Sycone*. Les Athéniens avaient défendu, sous des peines très sévères, l'exportation des Figues. Cette défense a amené la formation du mot *sycophante* qui, dans l'origine, voulait dire *dénonciateur de Figues*, et qui, plus tard, devint synonyme d'imposteur et de calomniateur quand on abusa de la dénonciation voulue par la loi sur les Figues pour accuser des innocents.

(3) Voir la traduction de Lemaistre de Sacy. Il s'agissait peut-être ici des feuilles de l'arbre nommé le *Figuier d'Adam* qui n'est autre que le *Musa paradisiaca* de la famille des Musacées.

mamelle, d'où la qualification de *Figuier Ruminal* donnée à cet arbre. Les Grecs et les Romains couronnaient de branches de Figuier les statues de leurs déesses ; ils s'en ceignaient le front dans les fêtes publiques.

Avec le Figuier les anciens préparaient une sorte de liqueur fermentée. En laissant aigrir cette liqueur ils obtenaient du vinaigre. Aujourd'hui, dans l'archipel grec, on fabrique encore du vinaigre et même de l'eau-de-vie de Figuier. Le suc de la Figue cultivée produit u sirop très sucré et fort agréable.

Quant au bois du Figuier ordinaire, comme il est tendre et très élastique, on s'en sert pour faire des vis de pressoir.

Il faut reconnaître que, sous tous les rapports, le Figuier doit être considéré comme l'un des végétaux les plus précieux.

Le Houblon.

Renseignement complémentaire donné par M. Laurent-Hanin.

Dans le numéro du mois de mai 1882 (pages 109 et suivantes), figure une notice sur le Houblon. M. Victor Bart, auteur de cette notice, y rapporte, d'après deux chimistes distingués, MM. Chevallier et Payen, que l'amertume franche et les propriétés toniques des cônes de Houblon sont dues, *surtout,* à la poussière jaune qui entoure les fruits.

M. Laurent-Hanin, l'un de nos collègues, ancien chef d'une usine de brasseur à Versailles, assure que le prin-

cipe amer qui constitue l'un des éléments indispensables pour la bière, provient aussi des bractées ou folioles des cônes, et des petites branches qui portent ces cônes.

Pour appeler l'attention et au besoin pour provoquer de nouvelles recherches sur ce point, nous nous empressons de consigner ici l'observation présentée par M. Laurent-Hanin.

Les Guêpes et les Raisins

PAR M. CHEVALLIER.

Les entomologistes et les arboriculteurs sont complètement divisés sur la question de savoir si les Guêpes entament ou non la peau des fruits et spécialement des Raisins.

M. le docteur Boisduval dit à ce sujet, dans son ouvrage l'*Entomologie horticole* : « Les guêpes sont « considérées par les arboriculteurs comme un véritable « fléau ; elles entament les fruits en ayant soin de s'a- « dresser aux plus mûrs et aux plus sucrés. Quelques « personnes doutent cependant qu'elles perforent la « peau, elles pensent, au contraire, qu'elles ne font que « profiter de ceux qui sont préalablement entamés par « les limaçons, les oiseaux et les souris, ou fendus na- « turellement à la suite de la pluie et de la chaleur. »

Nous sommes absolument de ce dernier avis ; nous croyons pouvoir affirmer que la peau des Cerises, des Prunes, des Abricots et des Pêches, n'est pas entamée

par les guêpes, mais comme ces fruits sont fréquemment attaqués par les oiseaux et les limaçons, les guêpes se précipitent dessus aussitôt que la peau du fruit est enlevée ou fendue sur un point quelconque. Les Prunes, qui se crevassent et se fendillent si facilement sous l'action de la chaleur et de la pluie, sont littéralement dévorées par les guêpes et les mouches.

Préservez vos fruits et spécialement vos Raisins contre les attaques des oiseaux et des limaçons et vous les récolterez parfaitement intacts.

Les animaux qui attaquent les Raisins sont fort nombreux ; tous les oiseaux d'abord, et notamment les merles qui dévorent une grappe de Raisin en moins d'une minute ; les limaçons qui, cachés sous les feuilles et derrière les treillages, entament tous les grains les uns après les autres ; enfin, les mouches et surtout les guêpes.

Pour soustraire le Raisin aux attaques de ces nombreux ennemis, on n'a pas trouvé d'autre moyen que d'envelopper complètement chaque grappe dans des sacs de crin, de canevas ou de papier ; ce moyen est non seulement lent et coûteux, mais il a le grand inconvénient d'entraver la maturité et d'occasionner la pourriture. En effet, d'une part, la grappe ainsi soustraite en tout ou en partie aux rayons du soleil, ne se dore pas suffisamment et n'accomplit qu'imparfaitement sa maturation ; d'autre part, le sac concentre sur la grappe l'humidité des pluies et des brouillards de l'automne, la pourriture accomplit son œuvre et détruit presque totalement une grappe avant qu'on ait eu le temps de s'en apercevoir. Les sacs, du reste, ne sont pas un obstacle pour les limaçons qui font des trous à ceux qui sont en papier, et même à ceux qui sont en canevas.

On emploie aussi des toiles claires ; c'est encore le meilleur préservatif contre les oiseaux ; mais ces toiles, indépendamment de leur installation qui ne laisse pas que d'être embarrassante et aussi assez coûteuse, ont également l'inconvénient d'arrêter l'action des rayons solaires et de concentrer l'humidité sur les Raisins ; enfin elles ne peuvent garantir les grappes contre les attaques des limaçons qui, derrière cette clôture, se trouvent au contraire parfaitement à l'abri.

Les cultivateurs de Chasselas n'emploient ni l'un ni l'autre de ces moyens ; ils ne couvrent pas leurs treilles ; ils croient avec raison qu'il faut laisser les Raisins entièrement exposés à l'action de l'air et du soleil, mais ils les abritent contre l'humidité ; ils détruisent les oiseaux ou les éloignent ; ils font la chasse aux limaçons et suppriment les guêpiers qu'ils peuvent découvrir.

Nous avons, nombre de fois, observé avec attention les manœuvres des mouches et des guêpes sur les Raisins ; nous persistons donc à affirmer que ni les mouches, ni les abeilles, ni même les guêpes n'entament la peau du fruit ; elles s'abattent sur une grappe, parcourent la plupart des grains ; s'ils sont tous sains, elles volent vers une autre grappe et ainsi de suite jusqu'à ce qu'elles aient trouvé un grain entamé, soit par les oiseaux ou les limaçons, soit par les pluies qui, dans certaines années, occasionnent la fente et la pourriture d'une grande quantité de grains.

Lorsque le Raisin est bien mûr, la partie du grain exposé à la pluie se fend ou subit un commencement de décomposition qui amène la pourriture ; à ce moment, la Guêpe l'attaque avec facilité ; souvent la fente est très petite, c'est ce qui a fait croire à tort que la guêpe perçait la peau.

Quand on voit une grappe attaquée par les mouches noires, grises, bleues ou jaunes, car toutes s'y mettent, on peut être certain que cette grappe contient des grains crevés ou avariés; c'est un indice qu'il ne faut pas négliger pour rechercher ces grains avariés et les enlever.

Nous dirons donc, pour nous résumer : éloignez les oiseaux de vos treilles par des effarouchoirs. Pour cela, l'emploi de ficelles garnies de lanières de papier ou de calicot est très efficace ; protégez vos Raisins d'espalier contre les pluies et les brouillards, au moyen d'auvents assez larges ; faites la chasse aux limaçons, ce qui est facile, et ne craignez pas les guêpes. Vos Chasselas se doreront, seront bien sucrés et se conserveront parfaitement jusqu'à la fin d'octobre sur la treille et une partie de l'hiver selon les soins que vous leur aurez donné.

Visite de la collection de Pelărgonium zonale de M. Poirier.

M. TRUFFAUT PÈRE, RAPPORTEUR.

Dans la séance du 3 août dernier, sur la demande faite par M. Auguste Poirier, horticulteur à Versailles, M. le Président de la Société a nommé une Commission composée de MM. Alfroy, Bertin père, Brindeau, Dassy, Houlet, Lacroix, Pigier, Tainturier et Truffaut père, pour examiner la collection de Pelargonium zonale de cet horticultur.

La Commission, réunie le 8 août, s'est constituée en nommant M. Tainturier, président et M. Truffaut père, rapporteur ; elle a vivement regretté l'absence de trois de ses membres, MM. Bertin père, Dassy et Pigier.

M. Poirier nous a conduits dans une de ses serres, qui était garnie d'environ 400 Pelargonium zonale, d'une culture parfaite et d'une floraison splendide, comprenant les variétés les plus récentes ; le coup d'œil était féerique !

Il n'y a pas à faire l'éloge de notre honorable collègue qui excelle dans les différents genres de culture qu'il pratique ; vous savez, d'ailleurs, quelle importance il donne notamment à la culture des Pelargonium qu'il multiplie et livre par mille pour la décoration des jarns.

Je me bornerai à vous donner la liste de trente-cinq variétés de Pelargonium zonale les plus remarquables, choisies par votre Commission et se composant de vingt variétés à fleurs simples et de quinze variétés à fleurs doubles.

En présence des résultats ainsi obtenus par M. Poirier, votre Commission demande la publication de son rapport, avec renvoi à la Commission des récompenses.

Liste des 20 Pelargonium zonale à fleurs simples.

Aurore Boréale, vermillon clair.
Duchesse des Cars, blanc.
Georges Hermens, saumon foncé, éclairé blanc.
Hébé, cerise.
Jacquart, rouge vermillon.
La France, carmin foncé.
L'Elysée, saumon foncé.

Lucie Anthoine, saumon tendre, glacé blanc.
Marie Mongin, saumon strié, éclairé blanc.
Madame Dupanneau, lilas, strié violet.
Madame Bineau, rouge carminé.
Madame Walter, saumon à œil blanc.
Monsieur Brillant, cerise.
Monsieur Dastis, magenta.
Pollett, rouge vif à œil blanc.
Prince d'Orange, vermillon clair, strié violet.
Prince de Meschinet, saumon rosé, glacé blanc.
Raffarin, rouge foncé.
Soleil levant, saumon.
Théodore Lindauer, cinabre.

Liste des 15 Pelargonium zonale à fleurs doubles.

Bolide, rouge foncé.
Baronne de Verthamon, saumon clair.
Comtesse Horace de Choiseul, saumon foncé.
Docteur Thouvenet, vermillon clair.
Glorieux, rose foncé.
Général Farre, saumon, panaché de blanc.
Madame Grandjean, groseille.
Madame Léon Dalloy, carné, lilas tendre.
Monsieur Binot, vermillon.
Paul Charbonnier, vermillon.
Ravissant, cerise.
Représentant Baudin, rouge très foncé.
Rosa Bonheur, rose tendre.
Stahal, saumon foncé.
Vicomte Delavilléon, groseille.

L'Exposition d'horticulture de St-Germain-en-Laye.

Compte rendu par M. PAVARD.

Délégué pour représenter la Société à l'Exposition de Saint-Germain-en-Laye, je viens rendre compte de cette mission.

La Société d'horticulture de Saint-Germain ouvrait, pour la trente-unième fois, à la date du 19 août dernier, son Exposition qui avait lieu dans la grande salle du manège militaire. Les nombreuses et splendides collections apportées par les exposants se sont trouvées ainsi parfaitement abritées contre la persistance de la pluie, ce qui nous a permis de les juger et de les admirer dans toute leur fraîcheur. Cette année, il faut le reconnaître, il y avait beaucoup d'émulation entre les exposants, en sorte que l'Exposition était l'une des plus belles qu'il nous ait été donné de voir à Saint-Germain. La mission des membres du jury s'est trouvée bien facilitée par M. le secrétaire général et par MM. les membres du Bureau qui nous guidaient dans nos opérations.

Pour donner un aperçu de l'ensemble de cette Exposition, je signalerai dans la cour d'entrée de nombreux et beaux lots de légumes de saison, les collections de tubercules, de racines potagères, d'arbustes d'ornement de pleine terre, de Conifères, d'Agaves, de plantes médicinales, etc., ainsi qu'un motif de Rocher avec cascade très réussi. On avait aussi groupé tous les produits des industries se rattachant à l'horticulture, tels que chauffages, pompes, outils de coutellerie, etc.

En entrant dans cette belle salle dont le dessinateur de l'Exposition avait habilement tiré parti, la vue s'arrêtait charmée par le grand nombre de lots disposés en corbeilles ou massifs formant entre eux le plus heureux contraste de coloris et de feuillages. Aux quatre angles et au centre étaient disposés, avec beaucoup d'art, les principaux lots de plantes de serre chaude de grandes dimensions; les massifs intermédiaires étaient occupés par de très belles collections de Begonia rex, Begonia bulbeux, Glaïeuls, Pelargonium zonale, Fougères de serre, Zinnia à fleurs doubles, Dahlias, Reines-Marguerites, Verveines, etc., etc. Au fond, dans une salle annexée, étaient exposées les collections de Roses coupées et de fort belles collections de fruits de la saison, des herbiers, plans de jardin, objets se rattachant à l'entomologie, à la minéralogie, etc.

Le jury, auquel a bien voulu s'adjoindre Mme Walhely, présidente des Dames patronnesses de la Société de Saint-Germain, était composé de MM. Carrière, de la Société centrale de France; Rondeau, de Rouen; Reine, de Corbeil; Vaudier, de Senlis; Leclerc, de Montmorency; Augis, de Caen; Vallerand de Saint-Germain; A. Truffaut et Pavard, de Versailles.

Au premier rang des lauréats il faut citer M. *Sallier*, l'habile jardinier en chef de Mme H. Fould, au château du Val, qui a obtenu le grand prix d'honneur de M. le Ministre de l'instruction publique, consistant en un objet d'art de la manufacture de Sèvres, pour ses nombreuses et magnifiques collections tant de serre que de pleine terre, plus une médaille de vermeil offerte par le président de la Société, pour l'exposant ayant le plus contribué à la splendeur de l'Exposition.

M. *Delavier* avait mérité le prix d'honneur, médaille

de vermeil, de M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, plus une prime de 100 francs pour sa splendide exposition de plantes de serre chaude de grande taille et ses collections de culture irréprochable. A ce prix, les Dames patronnesses ont ajouté avec beaucoup d'à-propos une médaille d'or et une autre prime de 100 francs.

M. *Foucard*, pour ses belles collections de Pelargonium zonale doubles et simples, et de plantes de serre variées, médaille d'or du Conseil général et prime de 50 francs.

M. *Picquenot*, médaille d'or de la ville et prime de 50 fr. pour sa brillante collection de Glaïeuls, ses Petunia doubles, ses Reines-Marguerites, ses Verveines, etc.

M. *G. Kritter*, jardinier chef des cultures au château du Val, pour ses belles collections de Légumes et de Fruits et sa corbeille montée de Fruits très variés et de toute beauté, médaille d'or de la Compagnie du chemin de fer de l'Ouest et prime de 50 francs.

M. *Terrier* père, pour ses Aroïdées, Fougères, Sélaginelles, Broméliacées, médaille d'or de M. de Romilly et prime de 50 francs.

M. *Legendre*, conducteur des ponts et chaussées, un collectionneur passionné, avait exposé plusieurs cahiers d'herbier de la Flore des forêts de Saint-Germain et de Marly, ainsi que des insectes, le tout a été récompensé par une médaille d'or de Mme H. Fould.

M. *Léon Duval*, notre collègue, obtenait pour un charmant lot de plantes marchandes de serre, Dracæna, etc., une médaille de vermeil.

M. *Roué*, une médaille de vermeil pour ses beaux Fruits.

M. *Bonnet*, un médaille de vermeil, pour de beaux Begonia rex, Dahlias, etc.

C'est avec regret, Messieurs, qu'il me faut borner l'énumération des principaux lauréats de la lutte à laquelle avait pris part la majorité des amateurs et horticulteurs de ce beau canton et des environs.

Beaucoup d'autres lots étaient dignes d'être mentionnés, mais je dois ne pas pousser plus loin ce compte rendu qui, je l'espère, vous laissera entrevoir ce qu'était la charmante Exposition de la Société d'horticulture de Saint-Germain-en-Laye.

La Flore du Printemps et la Greffe des arbres au Kachemir,

PAR M. BOULEY.

Un ancien élève de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, M. Bouley, actuellement au Kachemir, dans les Indes orientales, écrit de Serinagar à M. Hardy, à la date du 9 avril 1882 (1), une lettre dont nous extrayons ce qui suit :

La Flore du Kachemir. — Les fleurs pullulent tellement au Kachemir, à cette époque de l'année, que je ne puis m'empêcher de vous communiquer mes impressions relativement au printemps de ce pays.

Je vous dirai d'abord que c'est depuis la mi-janvier que les fleurs abondent dans la vallée du Kachemir;

(1) Voir la première communication envoyée par M. Bouley, dans le *Journal de la Société*, année 1881, page 260 et suivantes.

cela commence par les Crocus que l'on rencontre partout, jusque dans les lieux les plus stériles; ensuite, par les Violettes, qui ont pour habitat le pied des montagnes qu'elles tapissent de verdure. Elles couvrent entièrement le sol de leurs fleurs printanières qui répandent la plus suave odeur. Il y a aussi les Jonquilles (Narcissus odorus) et les Jacinthes.

Au moment où je vous écris, la montagne est admirable; on y trouve en abondance des Fritillaria imperialis qui, sous tous les rapports, peuvent rivaliser avec les mieux cultivés de nos jardins de France.

Les Primula elegans et Primula elliptica sont magnifiques et couverts de fleurs.

Les Saxifrages sont ici répandus en quantités considérables et sont tous ornés de leurs élégantes fleurs. On y voit depuis le Saxifraga hipnoïde jusqu'au Saxifraga longifolia.

Dans la plaine, les champs de Blé sont entièrement garnis de Tulipes dont les fleurs émergent au-dessus du Blé qui, actuellement, n'est qu'en herbe, et, par conséquent, peut être comparé à un magnifique gazon orné de myriades de fleurs de Tulipes.

Toutes les espèces d'Iris sont ici; mais, en ce moment, elles ne sont pas encore en fleurs. Les indigènes emploient spécialement ces plantes pour la décoration des cimetières.

Ce qu'il y a de plus beau, c'est de voir la quantité considérable d'arbres fruitiers qui, actuellement, sont en pleine floraison : il y a partout des Amandiers, des Pruniers, des Abricotiers, des Pêchers, des Poiriers, des Pommiers, tous couverts de fleurs; ces arbres, les uns entièrement blancs, les autres entièrement roses, forment d'admirables bouquets dont les nuances se détachent

très bien sur le fond sombre des montagnes; on ne peut pas mieux définir la vallée du Kachemir, en disant que *c'est un gigantesque jardin fruitier naturel.*

Outre les arbres que j'énumérais plus haut, on voit disséminés un peu partout d'énormes Noyers dont les troncs mesurent de 10 à 12 mètres de circonférence. Ces arbres sont actuellement couverts de fleurs; et, chaque année, ils se chargent de fruits énormes et de première qualité.

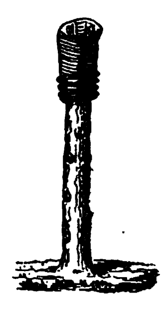
Les Mûriers noirs et les Mûriers blancs commencent à montrer leurs fleurs. Ils atteignent ici une taille telle qu'on n'en peut trouver aucun de semblable en Europe. Les Mûriers rendent ici de très grands services; car, depuis la fin de mai jusqu'à la fin de juillet, leurs fruits forment pour ainsi dire la base de l'alimentation des indigènes.

Tous les arbres fruitiers croissent au Kachemir d'une manière spontanée; c'est ainsi que le Zizyphus vulgaris (Jujubier) et le Granatum punica (Grenadier) couvrent entièrement les terrains en friches; ces deux arbres sont employés pour former des haies.

Les Vignes indigènes, Opopiman, Kavvourie, Katchebourie et autres, sont d'une telle grosseur, qu'il n'est pas rare de voir le tronc de ces Ampélidées mesurer de 30 à 40 centimètres de diamètre; toutes ces Vignes croissent près des gros arbres, principalement au pied des Mûriers et des Peupliers. C'est curieux de voir ces énormes Vignes se contourner d'une infinité de façons bizarres et qui sont comparables à d'énormes câbles de marine déposés là sans ordre sous ces gros arbres. De chacun de ces *cordages végétaux,* il part d'énormes tiges qui grimpent jusqu'aux sommets de ces arbres et se ramifient tellement, que ces derniers sont entièrement

couverts par les longs sarments qui, chaque année, se chargent de fruits énormes, mais de qualité bien médiocre.

La greffe. — Un mot sur la façon dont les indigènes pratiquent la greffe des arbres fruitiers. Pour les arbres à fruits à pépins, ils ne font pas la greffe en fente ; les quelques bâgouanes (jardiniers) du Kachemir opèrent absolument comme on le fait en France, excepté pour l'engluement. Une fois les greffons placés, ils enveloppent de plusieurs tours la tête du sujet avec une large écorce de Bouleau ; cette écorce est assez large pour arriver jusqu'à la hauteur des plus hauts yeux des greffons ; elle est fixée solidement un peu au-dessous de la coupe du sujet, c'est-à-dire que le même lien sert à fixer l'écorce et à ligaturer les greffes. La partie comprise depuis la coupe à l'extrémité des greffons, étant entourée par la banderolle d'écorce de Bouleau, forme une sorte d'entonnoir que l'on remplit de terre délayée avec de l'eau, en ayant le soin de ne pas couvrir les yeux supérieurs des greffons, et de laisser au-dessus de cette sorte d'entonnoir une petite cuvette d'un centimètre de profondeur à remplir d'eau chaque fois que la terre présente des traces de siccité.



Ce mode d'engluement, quoique primitif, est très ingénieux et donne ici les meilleurs résultats ; il n'est pas rare de voir des greffes, opérées ainsi, donner des scions de 2 mètres et plus de longueur dans la même année (je parle de variétés françaises greffées sur des sujets du Kachemir).

A mon avis, les meilleures cires à greffer dont on se

sert en France, si elles étaient dans l'Inde, ne présenteraient pas les mêmes garanties que le mode d'engluement que je viens de décrire. Car, quelle que soit la composition de la cire à greffer que l'on emploierait ici, les chaleurs de l'été sont si fortes que la cire coulerait en tout ou en partie, ce qui laisserait les plaies à nu et exposées à l'action brûlante du soleil des Indes. Si on employait les diverses cires à greffer, on aurait à les protéger contre les ardeurs du soleil, soit avec du papier, soit avec cette écorce de Bouleau dont se servent les indigènes. J'ajoute qu'à partir de la fin d'avril jusqu'au mois de janvier suivant, il ne tombe pas une seule goutte d'eau. Les petits arrosages donnés à la terre qui recouvre les greffes ont une grande influence sur la reprise, quoique les journées d'avril soient déjà très chaudes; ces greffons ayant leurs bases incrustées dans le sujet et couverts de terre sur toute leur longueur, se trouvent complètement à l'abri de la siccité, ce qui est le plus à redouter dans ce pays-ci.

Les liens sont désserrés chaque fois que le besoin s'en fait sentir; mais on ne fait disparaître l'entonnoir protecteur qu'à la fin de la deuxième année, alors que la plaie est complètement cicatrisée.

Pour les arbres à fruits à noyaux et le Mûrier, les Indiens font la greffe en flûte à œil poussant et obtiennent un assez bon résultat.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Cantaloup de Cavaillon. — Cette espèce a fait son apparition aux halles de Paris, en 1880 ; mais en si petite quantité, qu'elle a passé presque inaperçue. En 1881 et en 1882, il en a été tout autrement ; depuis la fin de juillet jusqu'à la fin d'août, on en a apporté des quantités si considérables aux Halles centrales et chez les commissionnaires, que, dans certains marchés des environs de Paris, il y en avait de véritables monceaux.

Quelle est l'origine de ces Melons ? Il ne nous paraît pas possible de l'indiquer en tant qu'origine vraie ; tous les renseignements que nous avons obtenus ne nous ont guère appris qu'une chose, c'est qu'ils viennent du département du Var, des environs de Cavaillon, où ils sont cultivés en pleine terre, sur une très grande échelle. Leur caractère semble les rapprocher des Cantaloups fond blanc, du *Petit Prescot*, par exemple. Ils sont déprimés aux deux pôles et réguliers de forme. Leur diamètre est d'environ 25 centimètres. Leurs côtes sont nombreuses et relativement étroites, avec sillons peu enfoncés, quoique bien marqués ; l'écorce, d'un vert pâle ou gris blanc, très légèrement rugueuse, passe au jaune foncé à la complète maturité ; la chair est rouge orangé, dense, fine, fondante, sucrée et d'une saveur agréable qui diffère un peu des Cantaloups fond blanc. Il paraît hors de doute qu'on tirera un bon parti

de cette espèce qu'on dit très productive. Si la qualité laisse assez souvent à désirer, cela tient uniquement à ce que les fruits sont cueillis trop longtemps avant qu'ils soient mûrs, en sorte qu'ils jaunissent dans les boutiques. Dans ce cas, leur chair est plus sèche et n'acquiert pas ce parfum qui leur est propre et qu'ils auraient si les plantes étaient cultivées, comme on le fait dans les maisons particulières, en laissant mûrir les fruits sur pied.

Aussi engageons-nous les amateurs à faire un choix des graines de ces derniers fruits pour en conserver et les semer. On les cultivera bien, et on obtiendra une quantité de beaux et bons produits.

Ce qui prouve la fertilité des Cantaloups de Cavaillon, c'est le prix très réduit auquel ils se vendent à Paris. En gros, ils atteignent à peine le prix de 50 francs le cent, ce qui fait supposer qu'ils ne sont guère payés au producteur que 25 francs en moyenne, somme qui, assure-t-on, est suffisamment rémunératrice, eu égard au peu de soin qu'on accorde aux plantes, ces soins se bornant aux semis et à la plantation.

(Extrait analytique de la *Revue horticole*.)

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 5 OCTOBRE 1882

—

COMPTE RENDU

PAR M. VICTOR BART

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

En ouvrant la séance, M. le Président informe la Société que M. Hardy, secrétaire général, subitement indisposé, a fait demander à M. Victor Bart de vouloir bien le remplacer.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Des lettres de MM. Albert Truffaut et Denevers, qui s'excusent de ne pouvoir assister à la séance ;

Des lettres de MM. Guillaume et Moreau, qui envoient leur adhésion comme membres de la Société ;

Une lettre de M. Leblond père, qui, à cause de son grand âge, donne sa démission, tout en manifestant le désir d'être remplacé, dans la Société, par son fils ;

Une lettre du Secrétaire général de la Préfecture de Seine-et-Oise, annonçant que, dans la séance du 25 août dernier, le Conseil général a attribué à la

Société une allocation de 300 francs, qui seront remis sous forme de médailles au commencement de l'année prochaine.

Nominations de Commissions.

Sur la demande de MM. Couturier et Robert, horticulteurs à Chatou, une Commission est nommée pour aller visiter leurs cultures de Begonias bulbeux, provenant de semis de l'année. — M. le Président désigne, pour composer cette Commission, MM. Duval, Durtt père, Puteaux, Lequin et Perthuis.

M. Lacroix ayant demandé aussi la nomination d'une Commission pour visiter sa culture de Coléus, sont désignés, MM. Brindeau, Alfroy et Pigier.

Présentations de fruits et de fleurs.

M. Houlet présente des Poires récoltées dans son jardin, et deux grappes de Raisin provenant de sa serre. Il fait remarquer que les râfles sont en partie désséchées, ce qui empêche les Raisins de mûrir.

M. Moreau présente aussi des Poires qu'il vient de récolter pour la première fois et dont il désire connaître le nom.

M. Rousseau présente pareillement quelques Poires provenant de son jardin.

Une Commission, composée de MM. Pajard, Truffaut père et Chevallier, est nommée pour examiner ces apports. — M. Chevallier, au nom de la Commission, s'exprime ainsi : « Les Poires de M. Houlet sont d'un beau choix et bien étiquetées ; elles comprennent les variétés les plus estimées. » — Les fruits présentés par M. Rousseau sont : le Beurré-Hardy et le Doyenné

d'hiver. — Quant aux Poires apportées par M. Moreau, la Commission les reconnaît pour être la variété dite « Seigneur Esperen ».

Le rapporteur conclut à ce que des remerciements soient adressés à MM. Houlet et Rousseau pour leurs apports. Ces remerciements sont adressés par M. le Président.

M. Vadelot, jardinier chez Mme Boissaye, à Marly-le-Roi, présente dix-neuf pots de Begonias rex, cultivés par lui, et des Fraises obtenues de semis.

Une Commission, composée de MM. Truffaut père, Duru fils, Lequin et Walker, fait son rapport, séance tenante, sur cette présentation. Elle déclare que les Begonias ne comprennent pas de variétés nouvelles, mais qu'ils sont de belle culture, et elle conclut à la remise au présentateur d'une prime de 1re classe. — Ces conclusions sont admises par la Société.

Communications.

M. Victor Bart lit une notice contenant des recherches historiques sur la Vigne. Cette communication, qui paraîtra dans le Journal de la Société, est accueillie avec intérêt. — M. le Président adresse à M. Victor Bart de vifs remerciements.

M. Duru fils communique le rapport de la Commission qni a visité les cultures du château de Ville-d'Avray. — Les conclusions tendant à l'attribution d'une récompense en faveur de M. Perthuis, jardinier, sont renvoyées au Conseil d'administration.

M. Houlet présente le rapport de la Commission qui a visité les Begonias tubéreux et les Cyclamens de M. Léon Duval. La Commission conclut en demandant le renvoi du rapport au Conseil d'administration chargé de sta-

tuer. — Cette proposition est adoptée par la Société.

Après ce vote, M. Victor Bart donne lecture d'une note envoyée par M. Duval pour faire suite au rapport de M. Houlet. — En vue de mieux faire comprendre ce qu'il vient d'expliquer relativement à la culture des Cyclamens, M. Duval expose devant le bureau un groupe de ces plantes en fleurs.

M. Pavard communique le compte-rendu qu'il avait été chargé de faire de la troisième édition de l'ouvrage de M. Baltet sur *l'Art de greffer*. — Le rapport de M. Pavard, concluant à des éloges et à l'attribution d'une récompense, est renvoyé au Conseil d'administration.

M. Chevallier rapporte que le mildew ou peronospora viticola a fait, cette année, des progrès inquiétants sur les Vignes dans la Seine et dans Seine-et-Oise. A Suresnes, notamment, les Vignes n'ont déjà plus de feuilles, et le bois est attaqué. M. Chevallier pense que, l'année prochaine, au moment de l'apparition des premières pousses, il sera nécessaire de soufrer ces Vignes.

M. Delorme rend verbalement compte de l'examen auquel il s'est livré, sur des anomalies relatives au Chêne, signalées par M. Denevers à l'attention de la Société. M. Delorme promet de donner une note écrite.

Présentation d'un membre.

MM. Houlet, de Montfleury et Victor Bart présentent, pour être admis comme membre de la Société, M. Leblond fils. Il sera statué, dans la prochaine séance, sur cette présentation.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

La Vigne cultivée.

La Vigne cultivée, *Vitis vinifera*, constitue le principal genre de la famille des Ampélidées (1).

On cultive maintenant cette plante précieuse dans tous les pays dont la température estivale atteint en moyenne 19 degrés de chaleur. Dans les contrées où la moyenne de la température est moins élevée, les principes sucrés ne se développent pas, en sorte que le Raisin reste acide. Sous les tropiques, la Vigne végète très promptement; mais un autre inconvénient se présente : le Raisin se dessèche avant la maturité des grains.

Dans le genre *Vitis*, la Vigne vinifère est la seule espèce d'une utilité de premier ordre, le vin qu'elle produit entrant pour une large part dans l'alimentation publique.

A l'égard des baies provenant des espèces congénères qui croissent en grand nombre dans les forêts américaines, elles sont acerbes ; les vins que l'on en tire sont âpres au goût ; on les apprécie peu en Europe.

C'est à la plus haute antiquité qu'il faut faire remon-

(1) Le nom grec de la Vigne était *Ampelos*. Les Ampélidées sont divisées en deux tribus : les Viniférées et les Léeacées.

ter la culture de la Vigne, l'Histoire sainte considérant *Noé* comme l'inventeur de l'art de faire du vin. Pour les anciens Egyptiens, cet art leur aurait été enseigné par leur dieu *Osiris*, et pour les anciens Grecs par *Bacchus*, auquel la Vigne était consacrée.

A Rome, *Numa Pompilius*, qui favorisa la culture de la Vigne, passait pour avoir le premier appris aux hommes à la tailler.

Dans la partie méridionale des Gaules, et surtout dans les territoires que traverse la Garonne, la Vigne était déjà amplement cultivée plusieurs siècles avant l'invasion romaine, et même — si l'on s'en rapporte à quelques traités d'histoire naturelle — avant l'arrivée et l'installation de la colonie de Phocéens qui fonda la ville de Marseille 600 ans avant l'ère actuelle. Nos ancêtres devaient être plus habiles que les autres peuples dans cette importante partie de l'agriculture, puisque *Cicéron* cite le grand commerce de vins qui se faisait, de son temps, dans l'intérieur des Gaules. C'est aux Gaulois, d'ailleurs, que l'on doit l'invention des tonneaux. Avant cette heureuse innovation, le vin, que l'on couvrait d'une couche d'huile, était assez mal conservé dans des vases en grès ou en terre cuite généralement peu transportables.

A l'état sauvage, la Vigne atteint des dimensions surprenantes. Le célèbre géographe grec *Strabon* rapporte que l'on voyait dans *la Margiane* (1) des ceps d'une telle grosseur, que deux hommes, en étendant les bras, pouvaient à peine entourer la tige. La statue du temple de Diane, à Ephèse, avait été sculptée dans un seul tronc de Vigne.

(1) Contrée de l'ancienne Asie arrosée par le fleuve Margus ou Margab.

Le bois de la Vigne est dur ; son grain est fin et peut recevoir un beau poli ; il sert notamment pour les ouvrages de tour. Les souches de Vigne sont utilisées comme excellent bois de chauffage.

Il y a maintenant plus de deux mille variétés de Vignes cultivées. Les vins qu'elles produisent sont aussi très nombreux et très variés.

La France est le pays où la Vigne réussit le mieux. Son vin forme l'un de ses plus importants produits agricoles. Cela tient à l'heureuse situation géographique et à la douceur du climat de notre pays.

Depuis plusieurs années, à cause des ravages exercés par le phylloxera, les viticulteurs français ont dû importer un grand nombre de plants provenant de Vignes d'Amérique. A très peu d'exceptions près, ces plants servent de porte-greffes.

Les Vignes qui fournissent le Raisin de table sont cultivées sur treilles en espaliers ou en berceaux ; les autres sont plantées en plein champ.

C'est le sol français qui nourrit les cépages les plus estimés pour la production des grands vins. De ces admirables cépages, on tire les véritables vins de Champagne, les vins supérieurs si délicats et si renommés du Bordelais, tels que les Château-Laffite, Château-Margaux, Château-Larose, Château-Yquem, etc. ; et aussi les merveilleux crus de l'ancienne Bourgogne, donnant principalement le Chambertin, le Clos-Vougeot, la Romanée, le Nuits, le Beaune et le Pommard. Les grands vins qui portent ces noms devenus célèbres, ont mérité, à la chaîne de collines d'où sortent de tels produits, le titre très significatif de Côte-d'Or !

Visite des Cultures du Château de Ville-d'Avray.

M. DURU FILS, RAPPORTEUR.

La Commission chargée de visiter les Begonia tubéreux, les cultures et le jardin du château de Ville-d'Avray, appartenant à Mme Paul Lelong, qui a pour jardinier-chef M. Henri Perthuis, s'est réunie le 18 septembre ; elle vient vous faire son rapport.

La Commission s'est trouvée composée de MM. Couturier, Assé, Marie, Teinturier et Duru, rapporteur.

M. Perthuis, jardinier-chef du château, nous a conduits d'abord devant un admirable massif de Begonia tubéreux contenant environ sept à huit cents plantes avec divers coloris. Cet ensemble était d'un effet éblouissant. Nous y avons remarqué des coloris intéressants, tels que le rouge foncé ; un rose, surtout, nous a paru particulièrement méritant ; il était à fleurs très larges, bien arrondies et bien ouvertes, mesurant de 12 à 13 centimètres de diamètre. Ensuite, nous avons vu dans des planches du potager environ six à sept mille pieds de Begonia tubéreux à fleurs bien érigées.

Votre Commission a engagé M. Perthuis à continuer sa culture de Begonia, mais à restreindre la quantité, en ne conservant que ceux de premier choix.

Nous avons aussi à signaler un grand nombre de beaux Poiriers en palmettes très bien conduits ; ces palmettes garnissent le tour des plates-bandes du potager. Presque toutes ces plates-bandes sont plantées de Pommiers en cordon en plein rapport.

Les légumes, cultivés en grand nombre, sont remarquables par leur belle végétation et la pureté des variétés.

Il importe de considérer l'habileté avec laquelle le jardinier-chef sait conduire et aménager ses cultures, pour établir une suite bien entendue de saisons de légumes, appelées à se succéder sans interruption.

La culture des Fraisiers est traitée avec un soin particulier, tant pour la pleine terre que pour la culture forcée, Mme Paul Lelong attachant beaucoup d'importance aux primeurs.

Après avoir visité les Begonia tubéreux et le potager, M. Perthuis nous a conduits dans le parc, qui ne comprend pas moins de 3 hectares, est agréablement dessiné et offre de jolis points de vue. Il est garni de nombreuses essences d'arbres séculaires à feuilles caduques, parmi lesquels on peut citer un Hêtre à feuilles pourpres et un Pavia lutea, remarquables par leur grand développement, quelques Epicea et Pins laricio d'une très grande dimension. Le parc est situé en côte; du château, les regards se portent sur un très remarquable amphithéâtre de verdure. Les gazons qui se déroulent devant cette belle habitation sont agrémentés par les couleurs vives et brillantes des corbeilles de fleurs et par des plantes à feuillages. La mosaïculture y est représentée largement. Nous y avons aussi remarqué une collection de soixante-neuf variétés de Dahlias de choix.

Nous avons à parler enfin de la beauté des Orangers que possède Mme Paul Lelong. Ils décorent la façade du château. Un bon nombre d'entre eux avait souffert du froid pendant la guerre; mais, grâce aux soins intelligents du jardinier, on est parvenu à les rétablir. Nous avons, en outre, admiré une grotte construite en

l'année 1750 et qui se trouve en parfait état de conservation.

En terminant ce rapport, il est bon de signaler que M. Perthuis est jardinier depuis vingt-trois années dans la propriété de Mme Paul Lelong, qu'il s'est toujours fait remarquer par son intelligence et sa bonne conduite, et que, pour l'entretien de cette propriété, il n'a jamais plus d'un homme avec lui. Nous avons donc été étonnés de voir un jardin si bien tenu avec le concours d'un seul ouvrier. Aussi, votre Commission, après avoir exprimé à M. Perthuis sa vive satisfaction, conclut en proposant l'insertion de ce rapport au Bulletin de la Société, et le renvoi au Conseil d'administration chargé de déterminer la valeur de la juste récompense méritée par M. Perthuis.

Visite des cultures de Begonia tubéreux, de Cyclamens et de l'établissement horticole de M. Léon Duval.

M. HOULET, RAPPORTEUR.

Dans la séance du 3 septembre dernier, M. Duval nous a présenté quelques spécimens fort jolis de Begonia bulbeux, ainsi que de Cyclamens non moins méritants.

Sur sa demande, et afin de pouvoir examiner ces plantes avec le soin qu'elles méritent, vous avez bien voulu nommer une Commission chargée de voir ces plantes en pleine culture. Les membres présents étaient

MM. Puteaux-Chaimbault, Couturier, Teinturier et Houlet.

Conduite par M. Duval, la Commission a d'abord pu admirer une très grande quantité de Begonia dont la culture et la végétation ne laissaient rien à désirer; l'aspect de cet ensemble de plantes en fleurs était tout à fait charmant.

Ces Begonia appartiennent au genre nain, dit *Couturier et Robert*, et ont été croisés avec d'autres variétés d'un port plus touffu, ce qui a créé un type plus rond et plus foisonnant que les premiers. Ils ont été semés au mois de février et sont cultivés pour le commerce de détail. Quant aux coloris, ils ne diffèrent que peu de ceux connus jusqu'à ce jour.

M. Duval, qui est toujours à la recherche de nouveautés, avait mis à part, sous châssis, pour les graines, un choix des plus belles variétés, parmi lesquelles nous avons remarqué particulièrement quelques sujets de couleur saumon. Nous ne doutons pas qu'avec le soin que notre collègue apporte à sa culture, il n'obtienne bientôt de nouveaux coloris.

Nous avons examiné ensuite des Cyclamens qui ont de dix à onze mois, appartenant au type *Persicum* amélioré et au type *Giganteum* créé par M. Williams, le célèbre horticulteur anglais. Le type *Giganteum* forme des plantes à gros feuillage et à fleurs énormes; mais les *Persicum* améliorés donnent un fort joli feuillage orné de dessins curieux, avec des fleurs vivement colorées, dont le nombre, pour beaucoup de ces jeunes plantes, peut atteindre cent et même cent cinquante.

Engagés à visiter les autres cultures, nous avons pu y voir une serre de Dracæna stricta cultivés en pleine terre et arrivés au maximum de leur développement,

et d'autres variétés, telles que les Frédérici, Beaucis et Dracæna Lindeni à la panachure si nettement arrêtée. Nous avons vu aussi des Gloxinia pour la vente en bulbes sèches, et d'autres en fleurs pour la fécondation et à la collection, des Bouvardia Humboldi grandiflora, des Achimènès, de jeunes Broméliacées repiquées par milliers, et une grande quantité de jeunes plantes de toute nature : semis de Palmiers, de Dracæna, d'Adiantum, etc., destinés à meubler le grand établissement que notre collègue organise actuellement rue de l'Ermitage.

Pour conclure, votre Commission émet l'avis que M. Duval, qui est un horticulteur des plus distingués, mérite une juste récompense pour les belles plantes présentées à notre examen, pour la tenue exceptionnelle de l'établissement et l'ensemble des cultures, dont quelques-unes sont multipliées à l'infini.

M. Léon Duval avait envoyé à la séance du 5 octobre quelques échantillons de ses cultures de Cyclamens. A cet envoi, se trouvait jointe la note explicative suivante, qui a été lue à la Société à la suite du rapport de M. Houlet :

A l'appui de ce que vient de vous dire l'honorable rapporteur de la Commission chargée de visiter mes cultures, je tiens à déclarer que les Cyclamens que vous voyez ici, sur le bureau, proviennent de semis d'un an; ils ont été semés en serre chaude dans des terrines, puis repiqués successivement, au fur et à mesure des besoins, dans des terrines d'abord, ensuite en pleine terre sous châssis; mis au printemps sur une petite

couche tiède, ils y sont restés jusqu'au mois d'août, époque à laquelle ils ont été placés dans les pots où vous les voyez, avec un composé préparé à l'avance, et dans lequel il est entré une petite quantité de poudrette sèche. Ces plantes seront transportées en serre tempérée dans peu de jours; elles serviront à alimenter le commerce de Paris, très amateur de ces beaux Cyclamens.

L'Art de greffer.

Publication faite par M. Baltet.

Compte rendu par M. Pavard, de la 3e édition de cet ouvrage.

L'Art de greffer, par M. Baltet, vient de paraître en troisième édition. La première publication de cet ouvrage remontait à douze ans. Pour la deuxième fois, l'auteur s'est imposé la tâche de remanier son œuvre, en y apportant successivement d'importantes modifications. C'est ce qui explique pourquoi cette troisième édition est accueillie avec une très grande faveur par les jardiniers et par les amateurs. Parmi les procédés de greffe que M. Baltet fait ressortir cette fois, il en est qui sont encore peu connus ou mal compris. M. Baltet s'occupe notamment de la greffe forcée du Rosier, que l'on peut appliquer à beaucoup d'autres sortes de plantes. Il remet en lumière les procédés, à l'aide desquels on peut arriver, au moyen de la greffe, à la restauration totale ou partielle d'arbres atteints par la

gelée, comme cela s'est produit à la suile du terrible hiver de 1879.

Les procédés les plus expéditifs pour le greffage de la Vigne — ce qui touche à une question d'actualité fort importante et peut aider à la reconstitution de nos vignobles — sont remis par M. Baltet en évidence avec des détails pratiques les mieux décrits et les plus étendus. On peut en dire autant des divers autres points traités dans chacun des chapitres anciens et nouveaux de l'excellent ouvrage de M. Baltet. Il est consacré à la multiplication, par la greffe, des *Cactées* en général. Quoique le nombre des amateurs et des horticulteurs qui s'occupent de ce genre soit relativement restreint, ce chapitre sera lu avec non moins d'intérêt que les précédents, auxquels il ne le cède en rien pour les bonnes démonstrations.

Pour relater ici toutes les améliorations et modifications apportées et les adaptations indiquées par l'auteur, il faudrait dépasser par trop les bornes d'un simple compte-rendu. Tout ce que je peux encore dire, c'est que l'*Art de greffer*, si bien présenté par M. Baltet, est digne de figurer dans toutes les Bibliothèques spéciales des villes et des campagnes. Les arboriculteurs en tireront d'excellents et bien précieux renseignements.

Mon compte-rendu ainsi terminé, je prie la Société de vouloir bien faire adresser à M. Baltet des remerciements et des éloges pour l'œuvre très utile dont il lui a fait hommage. J'émets aussi le vœu qu'une récompense soit attribuée à M. Baltet pour ses persévérants efforts en faveur de l'arboriculture.

Anomalies constatées sur des yeux de chêne.

Note fournie par M. E. Delorme.

Les anomalies d'yeux de Chêne présentées à la Société par M. Denevers, dans la séance du 3 septembre, et qu'on m'a prié d'examiner, proviendraient, d'après M. Chatin, d'un développement exubérant des écailles de glands ; développement servant de compensation à l'atrophie du gland proprement dit, ce gland étant réduit à l'espèce de pépin ou graine noire qui occupe la partie centrale de quelques-unes d'entre elles. Ce n'est donc pas une chrysalide, comme on aurait pu le croire, ni la conséquence de la présence du myriapode qui se trouvait par hasard enveloppé dans les feuilles encore attachées aux deux rameaux.

Il se peut que ce soit un insecte qui occasionne ces monstruosités, mais je ne l'ai pas encore vu.

Je vais continuer mes recherches et prendre des renseignements plus précis au sujet des anomalies ainsi constatées.

Si je parviens à découvrir quelque chose de nouveau à ce sujet, je m'empresserai d'en faire part à mes collègues de la Société d'horticulture par une note supplémentaire à insérer dans l'un des plus prochains numéros du *Journal*.

CALENDRIER HORTICOLE

MAI.

Plantes de serre. — Dans le courant de mai, on achèvera de rempoter et de sortir à l'air libre les plantes d'orangerie. Les plantes devront être placées à mi-ombre, afin de les habituer graduellement au grand air et au soleil.

Dans les serres chaudes, par les journées claires, il faudra veiller avec soin à l'ombrage, car les premiers rayons de soleil fatiguent beaucoup les plantes. Les bassinages doivent être fréquemment répétés, de manière à ce que l'air de la serre soit tenu humide.

C'est le moment de pincer les jeunes pousses d'Azalea et de Camélia, auxquels on donnera des bassinages fréquents, en même temps que des arrosages copieux, pour activer la végétation. Vers la fin du mois, les Azalea seront mis en pleine terre à l'air libre pour continuer leur végétation. C'est le meilleur mode de culture pour obtenir des plantes bien boutonnées à l'automne.

Les arbres destinés à former des massifs, Magnolia, Rhododendrons, Kalmia, Azalea, etc., qui n'auraient pas été plantés dans le mois précédent, devront l'être dans le mois de mai. Pour ces divers végétaux, il faut

préparer un lit de terre de bruyère de 30 à 40 centimètres d'épaisseur. La meilleure exposition est le levant ou le nord.

Les plantes à feuillage, telles que : Dracæna, Pandanus, Palmiers, Maranta, etc., seront mises en pleine terre sur couche dès que celles-ci n'auront pas plus de 25 degrés de chaleur, une température plus haute pouvant occasionner la brûlure d'une partie des racines.

JUIN.

Plantes de serre. — Dans le mois de juin, toutes les plantes de serre tempérée doivent être mises à l'air libre sous des abris préparés à l'avance. Des claies de serre, placées sur des poteaux à 2 mètres de hauteur, rendront de grands services pour cet objet; les plantes s'y trouvent suffisamment ombrées, ont de l'air en abondance, et la végétation s'y fait d'une façon remarquable. On évite aussi, en les traitant de cette façon, de les voir abîmées par les insectes qui, malgré toutes les précautions, envahissent les serres, surtout pendant l'été.

On peut cesser totalement le feu dans les serres chaudes pendant la journée ; mais il faudra encore y avoir recours la nuit, s'il se produit du temps froid ou humide. C'est durant ce mois et celui de juillet, que la végétation des plantes de serres est la plus brillante, et il faut l'activer par une chaleur régulière, en même temps que par l'emploi judicieux d'engrais liquides donnés seulement et progressivement aux plantes les plus vigoureuses et les mieux enracinées.

Avoir grand soin de couvrir la serre pour préserver les plantes de l'ardeur du soleil ; mais il faut éviter de

laisser les serres ombrées par les temps couverts. Il est donc nécessaire d'avoir un système de couvertures qui soit facile à manœuvrer, tel que les claies ou les toiles, qui se roulent au moyen de rappels.

Les plantes de serre froide, telles que : Camélia, Azalea, Aralia, seront bassinées plusieurs fois par jour, en attendant que les nouvelles racines soient assez nombreuses pour que les arrosages puissent être donnés en abondance.

JUILLET.

Plantes de serre. — Il n'y a presque rien à changer aux travaux du mois précédent. Continuer les arrosages et les bassinages tous les soirs, si la température est élevée. Ne pas négliger de tenir les chemins de service et les dessous de table dans un bon état d'humidité. Quelques plantes de serre chaude les plus rustiques pourront être exposées à l'air libre, en ayant la précaution de les garantir des grands vents et du soleil.

Il est bon de regarnir de sphagnum les Orchidées cultivées sur bois ou en paniers suspendus. Par ce moyen, on conservera assez d'humidité autour des racines, qu'il faut se garder de laisser dessécher.

Les plantes à feuillage cultivées en pleine terre sur couches tièdes ou en serre, devront être tenues dans le plus grand état de propreté ; il est indispensable de les laver au moins une fois par mois. Ombrer le moins possible, de manière à ce que les couleurs soient plus vives. Bassiner au moins deux fois par jour, dont une le soir, et donner de l'air pendant la plus grande chaleur de la journée.

Vers la fin de juillet, on devra greffer les Azalées de

l'Inde, de manière à ce que les jeunes plantes ainsi produites soient assez bien établies pour passer l'hiver; nous conseillons aussi de bouturer les Azalées pendant ce mois et pour la même raison.

AVIS

DONNÉ PAR LE RÉDACTEUR EN CHEF.

Le *Calendrier horticole* a été commencé en 1881. Les indications qu'il contient seront applicables, presque sans aucune modification, pendant un très grand nombre d'années.

Pour compléter l'œuvre utile, due à la collaboration dévouée des membres d'une Commission spéciale, il ne manque plus maintenant que ce qui concerne la culture des *plantes d'ornement de pleine terre*, pour les mois de : *avril*, *mai*, *juin* et *juillet*.

Lorsque ce complément aura été fourni et inséré au *Journal*, les douze mois successivement publiés seront réunis par voie de tirage à part, pour former une brochure à offrir et à distribuer gratuitement à tous les membres de la Société.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Arbres géants d'Australie. — Le journal *The Lumberman of Minneapolis*, parlant des géants végétaux australiens, dit : Des bushmen, en Tasmanie, rapportent qu'ils ont trouvé des Eucalyptus ayant 200 pieds de hauteur aux premières branches, et 350 pieds de hauteur totale.

En 1873, il existait au mont Wellington, à 4 milles de Hobart-Town, un Eucalyptus de 86 pieds de circonférence et de 300 pieds de haut ; son tronc évidé existe encore, et on y fait bien des pique-niques.

L'arbre renommé de la forêt Huon est de 70 pieds de circonférence à 6 pieds au-dessus du sol, et de 240 pieds de haut.

Mais c'est la province de Victoria qui réclame l'honneur de posséder le plus grand arbre du monde. Dans le district de Dandenong, on a récemment découvert un spécimen d'Eucalyptus amygdalina (Gommier à feuilles d'Amandier des colons), lequel, mesuré avec soin, a donné une hauteur de tronc de 380 pieds aux premières branches, et un total de 430 pieds de la terre au sommet.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 2 NOVEMBRE 1882

—

COMPTE RENDU

PAR M. A. TRUFFAUT, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL ADJOINT

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Questions relatives au mildew.

A propos du procès-verbal, M. le colonel Meinadier demande à M. Chevallier si la maladie de la Vigne, connue sous le nom de mildew, existe depuis longtemps dans le département de Seine-et-Oise.

M. Chevallier répond que les feuilles qu'il a présentées à la Société proviennent de Vignes cultivées à Boulogne-sur-Seine, mais que, malheureusement, il l'a rencontrée dans plusieurs localités du département de Seine-et-Oise. Questionnés à cet égard, les vignerons de Saint-Cloud ont déclaré connaître cette maladie depuis longtemps, mais ils ont dit que, paraissant généralement très tard, elle ne faisait pas beaucoup de mal. M. Chevallier ajoute que M. Prilleux a reconnu des

traces de la maladie non-seulement sur les feuilles, mais même sur les grains des grappes.

M. Defurnes fait remarquer que le mildew a fait une apparition sur les Vignes du Kachemir cultivées à l'Ecole d'horticulture de Versailles.

M. Chevallier dit que cette même maladie existe aussi sur les Vignes plantées en Algérie ; à ce sujet, M. Albert Truffaut ayant eu l'occasion de causer du péronospora avec M. Ch. Rivière, directeur des plantations de la Compagnie algérienne, celui-ci lui a déclaré qu'il craignait autant les effets de cette maladie que ceux du phylloxera, parce qu'à la suite des alternatives de température basse et élevée, le mildew prend en peu de jours, en Algérie, un développement qui cause le plus grand préjudice aux Raisins.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. Puteaux, s'excusant de ne pouvoir venir à la séance et envoyant le rapport de la Commission chargée d'examiner le Coleus de M. Lacroix ;

Une lettre de M. le Président de la Société d'horticulture de Neuilly, demandant l'échange de ses bulletins avec ceux de notre Société. Cette proposition est renvoyée au Conseil d'administration.

Nomination d'un membre.

Il est procédé à l'admission de M. Leblond fils, présenté dans la dernière séance. Après un vote favorable, M. Leblond fils est proclamé membre de la Société.

Présentation de fruits et légumes.

M. Pinson aîné, cultivateur à Bois-d'Arcy, près Saint-Cyr, envoie à la Société des Poires beurré d'Aremberg rayées de vert et de jaune. Ces fruits présentent, en outre, la particularité d'être réunis à plusieurs sur la même couronne.

M. Chevallier dit que cette panachure a déjà été signalée plusieurs fois, et que cette année on a remarqué sur le beurré Diel et le beurré d'Aremberg beaucoup de fruits réunis au nombre de deux ou trois et même de six à huit sur une même couronne.

M. Guillaume, directeur de l'Ecole d'horticulture des pupilles de la Seine, expose sur le bureau des Patates de Blidah, cultivées à Villepreux sur de vieilles couches.

Au nom de la Commission chargée d'examiner cette présentation, M. Nolard demande à ce qu'une prime de deuxième classe soit votée à M. Guillaume. Celui-ci déclare qu'il remercie la Société pour ses élèves, et il considère cette récompense comme un encouragement donné à la nouvelle institution qu'il dirige et sur laquelle, après l'ordre du jour, il demandera à dire quelques mots à la Société.

La proposition est mise aux voix et adoptée.

Communications.

M. Victor Bart, le zélé rédacteur en chef du Journal de la Société, donne lecture d'une note sur les Immortelles. Cette communication nouvelle intéresse vivement la Société. M. le Président remercie M. Victor Bart.

Il est ensuite donné lecture, par le Secrétaire, du rap-

port de M. Puteaux sur les Coleus de M. Lacroix. Les conclusions tendant à ce qu'une récompense soit accordée, sont renvoyées au Conseil.

M. Chevallier lit un rapport des plus intéressants et des plus détaillés, au nom de la Commission qui a été visiter, à Suresnes, les jardins et les serres de M. Worth, dont M. Barré est le jardinier en chef.

Comme pour le précédent, les conclusions du rapporteur tendant à une demande de récompense sont renvoyées au Conseil. Des remercîments sont adressés à M. Chevallier.

M. Guillame a la parole pour donner à la Société quelques détails sur l'établissement qu'il dirige et qui a reçu le nom d'Ecole d'horticulture des pupilles de la Seine.

Cette Ecole est destinée à recevoir les enfants moralement abandonnés du département de la Seine. Elle a été établie par l'Assistance publique de Paris en majeure partie avec le don manuel de 25,000 francs fait par M. le baron Jacques de Reinach. On pourra y entretenir quarante enfants. Dans cette Ecole, commencée avec des ressources très restreintes, les enfants apprendront le jardinage, la culture maraîchère, la floriculture et l'arboriculture.

L'Ecole a déjà obtenu une médaille d'argent au concours agricole qui s'est tenu à Villepreux en juin, et une médaille de vermeil au concours de Ws-Marines.

Les enfants reçoivent d'un instituteur l'instruction primaire, et du directeur, ancien élève de Grignon, l'enseignement professionnel, théorique et pratique. En outre, il a été organisé un atelier de vannerie horticole pour occuper les enfants pendant les mauvais temps et l'hiver. 10 p. 100 seront attribués aux enfants

sur le produit de leur travail en dehors des récompenses ordinaires.

En terminant, M. Guillaume remercie M. Hardy des dons en fruits et légumes qu'il a déjà bien voulu faire à cette nouvelle institution et adresse aux membres de la Société un chaleureux appel pour les inviter à envoyer à l'Ecole, les plantes, graines, etc., dont ils pourraient disposer. Ils aideraient ainsi au succès d'une œuvre philantropique du plus grand intérêt.

AVIS

DONNÉ PAR LE RÉDACTEUR EN CHEF.

Les séances de la Société resteront fixées pour 1883 au premier jeudi de chaque mois ; il n'y aura d'exception que pour mai et novembre. Le premier jeudi de chacun de ces mois se trouvant coïncider avec une grande fête, la Société se réunira le samedi 5 mai et le samedi 3 novembre.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Les Immortelles.

La fête de la Toussaint, ou de tous les saints, célébrée le 1er novembre, et celle du lendemain, spécialement consacrée aux Trépassés, font employer, pour orner les sépultures, un très grand nombre de fleurs : les unes en pleine végétation ou récemment coupées ; les autres conservées à l'état sec. Celles-ci, surtout à cette époque de l'année, donnent lieu à un assez grand commerce. Elles sont généralement connues sous le nom symbolique d'*Immortelles* ; on les emploie presque toutes à former des couronnes funéraires.

C'est à plusieurs genres distincts de la grande famille des *Composées* que les Immortelles appartiennent; mais elles ont un point de ressemblance en ce que les écailles constituant les involucres de leurs capitules floraux, aux couleurs vives et brillantes, gardent leur éclat, grâce à une certaine consistance naturelle que l'on peut comparer, par analogie, à celle de la paille sèche.

Parmi les plantes qui produisent les fleurs classées au nombre des Immortelles on doit mentionner principalement l'*Helichrysum* oriental, à capitules d'un beau jaune luisant, et plusieurs autres végétaux du même nom originaires de l'Australie, à fleurs jaune d'or, avec

variétés qui, quoique issues de l'Helichrysum, sont à fleurs blanches, rose-carminé et amarante.

Il y a aussi les *Helipterum* du Cap : les uns à capitules d'un beau jaune ayant l'involucre rose foncé taché de carmin à l'extrémité des écailles ; d'autres à grandes fleurs avec disques blancs et fleurons jaunâtres ; d'autres encore à fleurs rose-tendre à l'intérieur et rouge-carminé extérieurement.

Il y a de même le *Xeranthemum annuum*, indigène, à capitules simples ou doubles, blancs, violets, ou gris de lin; l'*Antennaria* de Virginie à fleurs jaune-soufre avec involucre argenté, et le *Gomphrena globosa* ou Immortelle violette des Indes, et celle de couleur orangée provenant du Mexique.

Dans le style imagé et poétique on cite souvent l'Immortelle comme emblême d'une longue et constante amitié.

Le poète Adolphe Dumas a dit en ce sens :

L'Amour est cette fleur si belle
Dont Zéphyre ouvre les boutons;
Mais l'amitié, c'est l'Immortelle
Que l'on cueille en toutes saisons.

Il ne faut pas méconnaître que ces vers, reproduits dans notre *Journal d'Horticulture*, pourraient servir à propager l'une de ces erreurs d'imagination que les poètes seuls peuvent se faire pardonner. En réalité la cueillette des fleurs d'Immortelles ne s'effectue, suivant les variétés cultivées, qu'en été ou en automne.

Lorsqu'on a cueilli à temps les fleurs d'Immortelles, on les fait sécher, en ayant le soin de les renverser; par ce moyen elles ne se flétrissent pas et elles conservent, durant plusieurs années, la fraîcheur de leur coloris.

C'est assurément ce précieux avantage qui a permis d'accorder à ces fleurs le titre d'Immortelles.

Les Coleus de semis de M. Lacroix.

M. PUTEAUX, RAPPORTEUR.

Dans une des séances précédentes, M. Lacroix, jardinier chez madame Horson, avenue de Paris, à Versailles, ayant adressé à la Société une demande de Commission pour visiter ses semis de Coleus, et cette demande ayant été favorablement accueillie, la Commission, composée de MM. Pigier père et fils, Brindeau, Tainturier et Puteaux fils, se rendit le 9 octobre dernier dans la propriété de madame Horson.

Au nom de cette Commission, j'ai l'honneur de vous faire connaître le résultat de notre visite.

Après nous avoir fait visiter le jardin, d'une tenue irréprochable, M. Lacroix nous conduisit dans une serre renfermant une collection de plus de 300 Coleus, dont l'ensemble, par la diversité des dessins et des couleurs, produisait un effet splendide.

Parmi les plantes connues, nous avons remarqué de très beaux spécimens, entre autres la Reine des Belges, et Mˢ George Simpson qui est certainement l'une des plus jolies variétés du genre et qui n'a pas l'inconvénient de se décolorer l'hiver.

Dans un nouveau gain d'environ 110 variétés obte-

nues par M. Lacroix, nous avons remarqué les plantes suivantes qui sont de premier mérite :

N°s 35, Mme L. Duval ; — 86, M. Muller ; — 25, Clémence Delahaye ; — 215, Léonidas ; — 158, Auguste Poirier ; — 207, Marie Faucon ; — 303, Mouchetée ; — 183, Mlle Louise ; — 236, Mont-Blanc (plante naine blanc crème) ; — 267, Neptune ; — 184, Joséphine Lacroix (couleur nouvelle ibis rose) ; — 145, Mme Lafosse ; — 175, Gustave Darnaud ; — 304, Fardée (rouge vif à reflet velouté) ; — 276, Parasol (les feuilles de cette sorte ont des dimensions énormes) ; — 250, Mme Rabourdin ; — 162, Mme Alfred Bleu.

De jeunes semis, dont le feuillage commence à se caractériser, promettent des types entièrement nouveaux qui n'auront aucune analogie avec les précédentes variétés,

En travaillant avec ardeur depuis trois ou quatre ans, M. Lacroix a obtenu des variétés perfectionnées. La Commission demande qu'il lui soit accordé une récompense. La Société encouragera ainsi les semeurs.

Les Serres et Jardins, créés et dirigés par M. Barré, jardinier chef de M. Worth, à Surésnes.

M. CHEVALLIER, RAPPORTEUR.

Notre collègue, M. Barré, jardinier chef de M. Worth à Suresnes, a demandé la nomination d'une Commis-

sion pour la visite des serres et jardins confiés à ses soins.

La Commission, composée de MM. Bertin père, Chevallier, A. Fréville, Hardy, Houlet, Lesueur, Pajard, Pavard, Poirier, Truffaut père et Welker, auxquels s'étaient adjoint M. Tainturier, s'est transportée dans la propriété de M. Worth le neuf septembre dernier et m'a fait l'honneur de me nommer son rapporteur. Cette tâche, que je n'ai acceptée que sur l'insistance de mes collègues, était assez difficile à remplir, et j'aurais désiré, pour M. Barré, une plume qui, plus exercée et plus élégante que la mienne, aurait pu faire ressortir avec avantage tous les mérites artistiques et horticoles de l'œuvre de notre intelligent collègue.

Dans une notice remontant à l'année 1878, M. Victor Bart a déjà décrit, avec la facilité que vous lui connaissez, la propriété de M. Worth, l'originalité des constructions diverses qu'elles comportent, la beauté des perspectives ménagées dans les jardins, et ces ja dins eux-mêmes tels qu'ils existaient alors. La tâche qui m'a été confiée s'applique principalement à l'œuvre de M. Barré et à la description de l'état de choses actuel.

La maison de campagne de M. Worth est située, comme vous le savez, presque en haut du coteau de Suresnes à côté de la station du chemin de fer dont elle n'est séparée que par un chemin vicinal; elle a été entièrement construite sur les données de M. Worth. Les constructions, par des agrandissements successifs, ont englobé l'emplacement de quatre ou cinq maisons avec leurs jardins et diverses pièces de terre. Cette propriété, qui a son entrée principale sur la route du Mont-Valérien, contient près de trente mille mètres. Malheureusement elle est séparée en deux parties par une ruelle

que l'on traverse soit à niveau, soit en dessus soit en dessous, ce qui a nécesité des travaux d'une certaine importance.

Le jardin ou plutôt les jardins de cette propriété, commencés il y a dix-huit ans, ont été créés par les soins de M. Barré.

Il a développé, dans leur tracé et dans leur agencement qui est parfait, toutes les ressources de son intelligence. Il a eu à surmonter les difficultés que présentait la pente très accentuée des terrains successivement réunis, l'inégalité du sol des jardins des maisons acquises, et aussi l'existence de constructions ou de voisinages qu'il fallait masquer, tout en réservant des points de vue sur Paris et sur le bois de Boulogne; il a dû aussi harmoniser les dispositions du jardin avec celles des ruines et des divers pavillons que M. Worth a établis dans sa propriété pour en faire un ensemble agréable et pittoresque.

Ces jardins, avec leurs ruines, leurs statues, leurs pavillons isolés, leurs grottes, leurs berceaux de verdure, leur escalier monumental, ressemblent assez aux jardins d'Italie, et nous croyons qu'il n'en existe guère de semblables en France. Vu du pavillon principal d'habitation, cet ensemble est plein de charmes; les perspectives sont habilement ménagées, les maisons voisines et les vieilles constructions du village de Suresnes sont parfaitement bien masquées, en sorte que l'on n'aperçoit de toutes parts que de la verdure et des fleurs.

Pour relier entre elles, aussi bien que possible, les deux parties séparées par la ruelle, il a fallu d'abord passer au-dessus de celle-ci, puis en dessous à une profondeur d'environ sept mètres. Dans les jardins ainsi séparés, les mouvements de terre ont été considérables; on

a rencontré des bancs de pierre calcaire sur lesquels de bonnes terres ont été rapportées ; les murs de soutènement sont habilement dissimulés par des massifs de verdure et des roches de grès.

Voici ce que la Commission a remarqué de plus intéressant au point de vue horticole.

Jardins.

Ainsi que nous l'avons déjà fait pressentir, les jardins sont distribués avec un goût parfait et une entente complète de l'harmonie ; ils sont entretenus avec un soin méticuleux, les gazons simulent de véritables tapis de velours ; pas un seul brin de terre n'est visible, tout est couvert de verdure et de fleurs. Les ruines sont entourées et garnies de Lierres, de Plantes grimpantes, de Vigne vierge formant guirlandes. Les bordures sont bien dessinées et garnies en partie de fusains au feuillage varié.

On entre dans la propriété par une très belle grille en bronze servant de point de départ à une large allée qui, par une pente douce, conduit d'abord au grand escalier de pierre aboutissant à la terrasse, puis à une porte d'entrée surmontée d'une marquise.

Cette allée est bordée de massifs d'arbres et d'arbustes séparés entre eux par des fleurs pour ménager des coulées de perspective qui permettent de voir dans toute son étendue la vaste pelouse s'élevant jusqu'au bâtiment principal. Les ondulations du terrain ont été disposées de telle sorte que les allées qui traversent cette pelouse restent invisibles d'en bas. Sur toute la hauteur, les massifs d'arbres, Conifères ou plantes vertes, forment un encadrement complet. Le grand escalier est garni de

chaque côté et même au milieu de fleurs de la saison, qui sont renouvelées pendant l'hiver, quand il ne gèle pas; ces fleurs, placées sur un fond de verdure, produisent un bel effet. En haut de la pelouse on aperçoit un grand vase de quatre mètres de hauteur, sur un piédestal, le tout est composé avec des *echeveria* et surmonté d'un Aloès panaché.

A gauche, en entrant, et après la haute serre dont nous parlerons plus loin, se trouve un vaste hémicycle, formé par des colonnes reliées entre elles d'une manière gracieuse, au moyen de guirlandes de Vigne vierge et de Clématites. Un grand bas-relief, une statue et la base des colonnes sont entourés d'arbustes, de Begonia à fleurs et à feuillage qui permettent d'en remarquer les contours; ils forment un premier plan et laissent entrevoir au loin les arbres du Bois de Boulogne et les hauts monuments de Paris.

Dans les allées transversales nous trouvons aussi des massifs de verdure et des fleurs formant le premier plan de ces massifs; toutes les parties florales sont disposées d'une manière irrégulière et originale pour imiter la nature. Il n'existe pas dans ces jardins de corbeilles proprement dites, une seule exceptée. Les fleurs sont encadrées dans les bordures ou dans les parties boisées qui sont elles-mêmes garnies d'environ 3,000 Rosiers disséminés.

Chaque groupe de fleurs est en gradin; il se compose d'une variété de plantes naines, et d'une variété de plantes plus élevées. Votre Commission a remarqué notamment, près des bâtiments principaux, un fort joli massif composé : sur le devant de *Pelargonium manglesi* aux feuilles panachées de blanc, et sur le derrière de *Begonia lucida*; la première plante très naine cache la tige des

Begonia dont la fleur rose ressort ainsi parfaitement bien.

Deux petites pièces d'eau avec plantes aquatiques sont entourées de rochers et de ruines garnies de plantes grimpantes.

Dans la seconde partie du jardin l'attention des membres de la Commission a été attirée par une jolie Roseraie composée de 400 Rosiers à tige, en quarante bonnes variétés bien vigoureuses ; cette Roseraie est disposée d'une manière originale ; elle est divisée en losanges par des bandes de gazon de 50 centimètres, et chaque losange est garni de fleurs différentes, cachant la tige des Rosiers : ce sont des Begonia, des Héliotropes, des Lantana, des Calcéolaires, des Reines-Marguerite, etc.

A gauche, au milieu d'une pelouse, se trouve une grande corbeille, la seule existant dans les jardins ; elle est formée par sept *Musa ensete* et garnie de *Begonia* tubéreux mélangés de *Gaura* du Texas. Plus loin une partie boisée est ornée sur le devant de plantes de serre, telles que Palmiers et Fougères en arbre.

Près de la voûte en rocailles par laquelle se trouve ménagée l'une des communications établies entre les deux jardins, la pelouse se termine en pointe. Cette pointe est garnie de fleurs contournant en spirale le pied d'un vase formé entièrement d'*Echeveria* de différentes variétés.

Plusieurs vases en marbre ont été placés dans les jardins; ils sont surmontés de Palmiers et d'*Agave* variés et supportés par des piédestaux revêtus de gazon en saillie sur les pelouses.

Serres et jardins d'hiver.

Il existe dans la propriété deux belles serres princi-

pales, l'une, la plus grande, se trouve en entrant, à gauche. Elle masque le pignon peu gracieux d'une propriété voisine ; l'autre, forme un petit jardin d'hiver, sur le passage communiquant des appartements à la salle à manger, et à une magnifique galerie de 50 mètres de longueur.

La première serre, disposée en rotonde, a neuf mètres de hauteur sur quinze mètres de largeur. Un joli rocher, élevé jusqu'au faîte, garnit une partie de cette serre. Une chute d'eau de huit mètres retombe en cascades légères et gracieuses ; le bas du rocher forme une grotte que l'on traverse en passant derrière la chute d'eau.

Ce rocher est d'un effet pittoresque ; il est orné de très belles plantes, telles que : *Areca sapida*, *Dracæna umbraculifera*, *Latania Borbonica*, *Phœnix* de diverses variétés ; *Ceratozamia Mexicana*. Des *Philodendron pertusum* garnissent les côtés de la chute d'eau. Un grand *Pandanus furcatus* aux longues feuilles, un *Caryota urens*, un *Cibotium spectabile*, un *Dicksonia squarrosa* dont les frondes s'avancent au-dessus de l'eau, sont disposés çà et là, et étagés le long du rocher. Tous les intervalles entre les grandes plantes sont garnis de petites Fougères, de Begonia à feuillage et de Dracæna au feuillage de divers coloris. Au devant du bassin recevant la chute d'eau et sur une jolie pelouse de *Lycopodium*, nous avons remarqué un grand *Musa ensete,* un beau *Theophrasta imperialis*, un *Cibotium princeps* et un *Pandanus furcatus* très développé. La plate-bande entourant l'allée circulaire est garnie de *Cocos; Areca sapida et lutescens ; Seaforthia elegans; Kentia australis ; Chamærops stauracantha*, *Astrocarium Mexicanum ; Crescentia*, *Bœhmeria*, *Ficus*, *Coffea*, etc. Toutes ces belles plantes, disposées

d'une manière pittoresque, forment un ensemble des plus gracieux et des plus intéressants ; elles sont parfaitement cultivées et bien vigoureuses.

A gauche, une petite serre annexe est garnie d'Aroïdées des plus remarquables en quarante variétés; nous y trouvons notamment : les *Anthurium magnificum ; Anthurium cristallinum ; Anthurium Warocqueanum ; Anthurium Tribolium ; Anthurium Phyllotænium* ; *Anthurium Lindeni ; Anthurium Regale ;* la plupart de ces variétés, d'une très belle végétation, ont un feuillage magnifique. Le mur du fond de cette serre se trouve caché par une grande quantité d'Aroïdées, Fougères et Broméliacées, que supportent des vases en liège remplis de *Sphagnum*. La bâche de devant est garnie de Dracænas, Palmiers et Fougères ; de nombreux petits pots, placés le long du verre, contiennent des *Aphelandra aurantiaca*, jolie petite Acanthacée qui fleurit tout l'hiver. Ces plantes sont admirablement disposées ; il n'y a pas de vides ni de parties dégarnies.

La seconde serre ou jardin d'hiver, ayant 21 mètres de longueur sur 7 mètres de largeur, relie, ainsi que nous l'avons dit, les appartements de M. Worth à une grande et belle salle à manger. Disposés en arcades, des rochers coupent la serre dans sa longueur ; ils sont garnis à la base de Cocotiers ; sur les côtés et en haut d'Aspidistras, de Dattiers, de Palmiers, de Fougères et d'autres plantes analogues. Des glaces sans tain, disposées sous les voûtes des rochers, et à toutes les ouvertures, sont encadrées de Cocotiers et de plantes grimpantes. Quelques groupes en marbre blanc ressortent bien sur le fond de verdure ; un petit cours d'eau serpente au milieu des pelouses de *Lycopodium* qui sont ornées de *Dracæna* de diverses nuances et variétés ; ces Dracæna

sont remplacés l'hiver par des *Lilas*, *Camellia*, *Azalea*, *Rosiers*, *Epiphyllum*, etc.

Les membres de la Commission ont remarqué dans ce jardin d'hiver de fort belles plantes : un *Cibotium regale* dont les feuilles ont de 4 à 5 mètres de longueur; un *Cibotium schiedei*; un *Cyathea medullaris*; quatre beaux *Phœnix dactylifera* dont les nombreuses feuilles ont de 2 à 3 mètres de longueur; un fort *Latania*, un *Corypha*; un très beau *Seaforthia elegans*; un *Chamærops excelsa* et plusieurs Cocotiers dont la cîme atteint la toiture de la serre ; de jolis *Latania* de diverses grandeurs sont placés dans les cavités des rochers.

Le tout est parfaitement bien cultivé et disposé. De la salle à manger, la vue de ce jardin tropical est des plus agréables.

Matériel horticole. Serres à multiplication.

Un terrain de 3,000 mètres environ, séparé des jardins par une partie du chemin dont nous avons parlé plus haut, et par un mur de terrasse, est affecté au matériel horticole, aux serres, bâches et châssis destinés à la culture et à la multiplication des 40,000 plantes nécessaires pour la décoration des jardins et des appartements.

Un groupe de serres occupe la partie haute du terrain ; elles sont au nombre de quatre et sont disposées en amphithéâtre. Leur longueur est de 30 mètres, avec couloir de service au milieu. La première est une serre ronde adossée, où sont cultivées vingt variétés de Vignes en ce moment couvertes de beaux Raisins. Cette partie est utilisée l'hiver pour rentrer les plantes de serre froide, telles que : *Azalea*, *Phormium*, *Camellia*, *Aralia*, *Chamærops* et *Fougères*.

La seconde serre, dite Hollandaise, est à deux pentes arrondies et à température chaude ; d'un côté est une bâche de 20 mètres de long, contenant une grande quantité de *Dracæna terminalis*, et d'autres variétés à feuillage d'un beau rouge, ainsi que des *Pandanus* bien verts et bien feuillus jusqu'à la base. M. Barré obtient ce résultat par le bouturage. Les côtés de cette serre sont garnis d'une multitude de petits pots contenant diverses variétés de Lycopodes. L'autre bout de la serre est moins chauffé ; on y voit des Palmiers de différentes variétés : *Latania*, *Phœnix*, *Areca*, *Kentia* ; puis des Ficus, des Fougères et des Dracœnas à feuilles vertes, et encore deux rangs de Lycopodes placés sur les côtés.

La troisième serre est à deux pentes régulières avec sentier au milieu ; elle se trouve en partie garnie de *Dracæna terminalis*, de Bromeliacées, d'*Anthurium* et de diverses variétés de *Cypripedium* ; l'autre partie est remplie d'*Adiantum* et d'autres Fougères au nombre d'environ 2,000, ainsi que de *Carex gracilis*, plante très élégante pour les appartements.

La quatrième serre est adossée à la précédente ; elle est divisée par cinq cloisons séparatives. On y pratique la multiplication et le sevrage des plantes, le forçage des Lilas, des Rosiers, des Azalées, etc. Une partie contient 1,500 Dracœnas de 40 à 50 centimètres de haut, destinés à la garniture des jardinières.

En avant des serres, de nombreux châssis sont employés à la culture de diverses plantes : Ficus, Begonia, Epiphyllum, Palmiers, Cinéraires, Primevères, etc.

Une partie de terrain pour la culture à l'air libre, et ombragée par des claies supportées par une légère charpente, est destinée aux Aralias verts et panachés,

aux Fougères, Camélias, Carex, Azalées, etc., etc.

Des carrés de Begonia tubéreux, d'Œillets remontants et de *Cyperus alternifolius* contiennent des plantes d'une grande beauté destinées aux garnitures d'hiver pour les appartements.

Nous sommes arrivés au terme de ce long rapport et cependant nous n'avons décrit que d'une manière bien insuffisante la beauté des jardins et des serres visités; nous craignons de n'avoir pas suffisamment fait ressortir le mérite du jardinier en chef, M. Barré, qui, avec sept garçons jardiniers seulement, trouve le moyen d'entretenir dans la perfection cette jolie propriété dont toutes les cultures sont vraiment remarquables et d'une propreté qu'on ne pourrait dépasser. M. Barré peut ainsi fournir en toute saison la grande quantité de plantes choisies qui est nécessaire pour les jardins, les appartements et les corbeilles de table.

Une telle création, une telle habileté culturale et une si parfaite entente de l'art horticole méritent l'une de vos plus hautes récompenses; votre Commission a été unanime pour demander cette récompense ainsi que la publication du présent rapport dans le Journal de la Société.

CALENDRIER HORTICOLE

AVRIL.

Plantes d'ornement de pleine terre. — Dans ce mois, les jardins d'agrément sont égayés par la floraison de beaucoup de plantes annuelles et vivaces. Beaucoup d'arbres et arbustes fleurissant le même mois offrent une grande ressource pour garnir les vases des appartements de fleurs coupées. Les plates-bandes et les corbeilles dans les jardins bien tenus doivent être garnies de plantes en fleurs, telles que : Auricules, Corbeilles-d'Or, Anémones des fleuristes, Arabettes des Alpes, Primevères des jardins, Collinsia, Cynogloses à feuilles de Lin, Dielytra spectabilis, Couronnes impériales, Giroflées quarantaines et Ravenelles jaunes et brunes, Iris naines, Jacinthes et Tulipes, Juliennes de Mahon, Myosotis des marais, Narcisses à bouquet, Paquerettes doubles blanches et roses, Pensées variées, Violettes, Pivoines en arbre, Saxifrages divers, Eschsholtzia de Californie.

Les arbres et arbustes en fleurs sont : les Pommiers, Cerisiers et Merisiers, Pruniers, Amandiers à fleurs doubles, ainsi que : les Forsythia, Poiriers du Japon, les Corchorus, les Deutzia. Commencent aussi à fleurir, les Mahonia, les Spirea, les Magnolia de Soulange, ainsi que

diverses variétés d'Azalea de pleine terre, telles que : les Amœna et les Mollis. Dans les serres, on a en plantes fleuries : Cinéraires et Primevères de la Chine, les Camellia, les Azalea de l'Inde, les Cytisus-Racemosus, Véroniques, Libonia, divers Eupatoires, beaucoup de variétés de Begonia, telles que : Lapérousi, Verschaffelti, manicata et autres, ainsi que diverses Bromeliacées et Orchidées.

En cultures forcées qui, pour quelques-unes, n'ont besoin, en cette saison, que d'une bonne serre tempérée pour obtenir leur floraison, il y a les Hotteïa, Deutzia gracilis, divers Pelargoniums, Azalea, Lilas en pots, variétés Varin et Sauger, Rosiers et Hortensia.

Les travaux de pleine terre ne doivent pas être négligés. On plante les Conifères et on arrache en motte ceux que l'on désire changer de place. On divise les plantes vivaces et on les replante là où elles doivent fleurir.

On fait la toilette des vieux gazons en passant le rateau et en enlevant les mauvaises herbes; par le beau temps, on passe le cylindre pour raffermir la terre soulevée par les gelées de l'hiver. Après on découpe les gazons sur le bord des allées; on sable et ratisse celles-ci pour que, en cette saison, tout soit en bon état, car les jardins sont souvent plus beaux avec leur floraison printannière qu'avec la floraison de l'été.

On continue de semer en place diverses plantes annuelles : Pavots, Gypsophylla, Cynoglose, Godetia, Volubilis, Capucines, Pieds d'allouettes, Lupins, Résédas et diverses Graminées ornementales.

On sème en pépinière, soit sous châssis à froid, soit en pleine terre, toutes les plantes qui ont besoin d'être repiquées pour se fortifier et pour les faire ramifier. Sur couche sourde, on sème les Célosies, les Ricins, les

Canna, les Pourpiers, les Cobæa, le Tabac, et autres Solanées, Wigandia, Perilla, Panicum, Petunia, Pervenche de Madagascar, Datura, Ageratum, ainsi que les autres plantes dont on a l'emploi.

On continue de faire les rempotages et repiquages des plantes semées et bouturées de printemps ; on les met sur couche tiède pour les fortifier avant de les livrer à la pleine terre. On met aussi les Dahlia et Canna en végétation ; on laisse de l'air aux serres tempérées et aux châssis quand le temps le permet, et lorsque les plantes sont assez fortes pour être livrées à la pleine terre, elles sont déjà habituées au grand air ; elles ont ainsi moins à souffrir.

MAI.

Plantes d'ornement de pleine terre. — En mai, les parterres sont bien fleuris. On ne manque plus de fleurs pour garnir, sans le secours des serres, les vases et les corbeilles des appartements.

On a comme fleurs à couper beaucoup de plantes annuelles semées à l'automne, telles que : Agrostis, Centaurées, Clarkia, Collinsia, Gynoglose, Giroflées-Quarantaines, Godetia, Gypsophylla, Rhodante, Eschsholtzia, Soucis, Thlaspi, Viscaria.

En pots, on a les Rosiers, Amaryllis, Chrysanthèmes à Carène, Pelargonium, Mimulus, Muguet, Oxalis, Phlox Drumundi, Rhodante, Calcéolaires hybrides ; on a des Azalea et des Rhododendrons.

En plantes vivaces et bisannuelles et en plantes bulbeuses, sont fleuris : Aconit Napel, Aulx variés, Ancolie des jardins, Anémones des fleuristes, Auricules,

Buglosses, Campanules diverses, Geranium vivace, Hémérocalle, Hottéïa, Juliennes, Mignardises, Potentilles du Népaul, Renoncules, Saxifrages, Valériane, Dielytra, Fraxinelle, Couronne impériale, Pivoines, Iris d'Espagne et d'Angleterre, Tulipes, Jacinthes, Narcisses, Muguets.

Dans le jardin d'agrément, beaucoup de plantes printanières ont passé fleurs ; elles sont remplacées par les plantes qui doivent faire l'ornement du jardin durant l'été. On commence à mettre en place les plantes les plus rustiques ; car, souvent, dans la première quinzaine de mai, il survient des gelées qui durcissent les plantes et peuvent même les détruire. Dans le premier cas, les gelées retardent beaucoup la végétation et la floraison.

Pour la composition des massifs, corbeilles et bordures, il faut avoir du goût, des connaissances spéciales et de la pratique, car certaines plantes se plaisent à l'ombre ou à la demi-ombre, tandis que d'autres, pour bien fleurir ou acquérir tout leur développement, ont besoin du plein soleil ; d'autres encore aiment le grand air. Si l'on ne tient pas compte de ces diverses circonstances, on court le risque de ne pas obtenir tout l'effet décoratif qu'un jardinier intelligent, observateur et expérimenté est en situation de faire produire.

En ce qui concerne la mosaïculture, elle commence à être délaissée, et cela se comprend bien : même lorsque les dessins sont bien réussis, on trouve peu agréable d'avoir sous les yeux, tous les jours, pendant cinq ou six mois, un même décor sans une fleur de plus.

Il est bien autrement attrayant de voir chaque matin de nouvelles fleurs s'épanouir au soleil dans les corbeilles et les plates-bandes.

Voici les noms des plantes à employer pour composer

des corbeilles : Planter des Géranium manglesi à feuilles blanches au premier plan pour faire fond, y ajouter des Begonia lucida placés à 40 centimètres de distance. En plein soleil, planter des Coléus Verschaffelti comme fond rouge; mettre parmi des Gaura distancés les uns des autres de 40 centimètres. A demi-ombre, planter des Begonia bulbeux à fleurs rouges comme fond; y mélanger des Panicum à feuilles panachées; planter des Géraniums rouges en plein soleil, et mettre des Anémones Honorine-Joubert à fleurs blanches; ces dernières fleurissent quand les Géraniums commencent à passer au mois d'août. Avec des Géraniums d'autres couleurs, mêler soit de Panicum, soit de Cyperus alternifolius : c'est d'un bon effet décoratif. Mettre dans des massifs de Lobélia ou autres plantes rampantes, des Begonia ricinifolia. A mi-ombre, des Begonia subpeltata rubra avec des Cyperus à feuilles panachées; et encore à l'ombre, des bordures ou massifs de Fuchsia à feuilles panachées; aussi à l'ombre ou à mi-ombre, des Begonia-rex plantés dans les pentes des talus, mêlés de quelques Dracæna congesta ou indivisa Veitchi; toujours à l'ombre, des Achyranthès Verschaffelti avec des Phlox decussata blancs et bordés de Géraniums-bijoux à feuilles blanches. Mélanger aux massifs de Begonia ascotiensis, plantés en plein soleil, des Abutilons à feuilles panachées jaunes. Toutes ces plantations nécessitent beaucoup de travail. On sort les Orangers, ainsi que toutes les plantes que l'orangerie renferme; on les met à la place qu'elles doivent occuper dans le jardin. On divise les Dahlias et on les plante, ainsi que les Glaïeuls et les premières Balsamines et Reine-Marguerites semées. On rempote les plantes qui doivent servir à la décoration des appartements, en les mettant

sur couche, telles que les Pervenches de Madagascar. Vers la fin du mois, on a déjà à s'occuper des semis de plantes bisannuelles. On commence à faire à l'ombre les premiers semis de Primevères de la Chine et des Auricules.

JUIN.

Plantes d'ornement de pleine terre. — Le mois de juin est l'un de ceux dont la floraison est très abondante. Pour garnir les vases des appartements, on peut employer les fleurs des plantes suivantes : Achillées (les variétés), Aconit, Adonide d'été, Ageratum, Aulx (plusieurs variétés), Alstrœmère du Chili, Belladone vittata, Ancolie et Anémone des jardins, Camomille inodore, Benoîte écarlate, Buglosse d'Italie, plusieurs Campanules, Centaurées variées, Pavots, Œillets, Œnothère, Fraxinellie, Ephémère de Virginie, Gaillardia (plusieurs variétés), Géranium vivace des prés, Gilia tricolore, Godetia Lindley, Gypsophylla paniculata, Hémérocalles variées, Hoteïas, Immortelles, Iris variées, Lilium, Lin vivace, Linaire pourpre, Lupins vivaces, Lunaires, Lychnis variés, Mufliers, Muscari, Penstemons, Pieds-d'Alouettes, Pivoines de Chine, Potentille, Pyretrum vivaces, Renoncules des fleuristes, Rhodante, Rudbeckia amplexicaulis, Sainfoin d'Espagne, Salpigliosis hybride, Sauge, Scabieuse, Thlaspi, Tubéreuse, Valériane, Véroniques vivaces, Viscaria et les autres plantes qui fleurissent au printemps.

Pour les garnitures des jardinières dans les appartements, en sus des plantes à feuillage que les serres fournissent, on peut avoir, comme plantes fleuries en pots,

des : Agapanthes, Calcéolaires hybrides, Quarantaines, Hoteïas, Pelargoniums, Lilium auratum et autres, Mimulus, Œillets, Amaryllis, Résédas, Statice, Tigridia Verveines, Rosiers, Phlox Drummundi, Héliotropes, Cytisus rocæmosus, Clematis, Chrysanthème frutescens, Gloxinia, ainsi qu'un grand nombre d'autres plantes que l'on peut cultiver en pots pour la même destination.

Quant aux travaux à exécuter pendant ce mois, voici en quoi ils consistent :

Dans les parterres, on remplace les plantes dont la floraison est terminée par d'autres plantes à retirer d'une pépinière d'attente où elles auront été repiquées pour cet usage, en tenant compte de la nature du sol et de l'exposition du jardin, se servir préférablement de ce qui réussit le mieux suivant le lieu et doit produire en place le meilleur effet.

En juin, quand les tiges des plantes bulbeuses à Oignons commencent à sécher, on doit les arracher. Telles sont les Tulipes, Jacinthes, Crocus, Narcisses, ainsi que les Griffes d'anémone et Renoncules, celles qui ont été les premières plantées.

On récolte les graines à mesure qu'elles mûrissent : celles de Giroflées jaunes, Silène, Myosotis, Pensées, etc.

On continue les repiquages de diverses plantes annuelles : Reine-Marguerite, Balsamine, Œillet de Chine et de l'Inde, Zinnia, Coreopsis ; on achève la plantation des Dahlias.

On sème en pépinière diverses plantes vivaces et bisannuelles qui ont besoin d'acquérir assez de force avant l'hiver. Les Primevères des jardins et du Japon, les Auricules et les Primevères de Chine sont à semer à l'ombre sous châssis. On sème aussi les Gypsophilla

paniculata, Delphinium formosum et autres plantes vivaces, les Œillets et diverses Anémones, Renoncules et plantes bulbeuses.

Les parterres étant alors dans toute leur beauté, on doit veiller à retirer les fleurs passées, ainsi que les Roses fanées. Car, en les laissant, on altère la floraison et on retire la beauté des plates-bandes. Par le temps sec, on arrose matin et soir, et on évite autant que possible de ne pas arroser sur les fleurs ou au moins ne pas lancer l'eau avec force, ce qui détériorerait les fleurs fragiles.

Dans le jardin paysager, on fait la tonte des gazons assez souvent pour ne pas laisser monter certaines herbes à graines, ce qui épuise les gazons ; on les arrose souvent et autant que possible avec des appareils hydrauliques à boyaux, avec lances à jet ou à pomme, ou aussi avec tuyaux percés de trous peu distancés formant batterie arroseuse. On achève la plantation des plantes de serres chaudes ; on utilise les plus délicates à l'ornement du jardin : les Musa, Fougères, Ficus, Dracæna, Hibiscus de Chine, ainsi que les Begonia-rex et autres plantes délicates, comme les Coleus, Torrenias, Pervenches, Célosies et Alternanthera.

On doit ne pas laisser les mauvaises herbes envahir les gazons, comme les allées doivent être tenues très propres et les filets de gazons bien découpés. Cela est indispensable pour entretenir la beauté des jardins.

JUILLET.

Plantes d'ornement de pleine terre.—Comme en juin, les plates-bandes des parterres sont bien fleu-

ries et fournissent amplement ce qui est nécessaire pour les garnitures des appartements. En fleurs à couper, on a les Adonides d'été, Anthemis d'Arabie, Argémone à grandes fleurs, Arroches, Asclépias divers, Aster Pyrénaïcus, Centaurées, Bocconia, Camassia (très belles plantes bulbeuses), diverses Campanules, Célosies à panache, Chrysanthemum des jardins, Consoude, Corćopsis, Cupidone, Cynoglose (semés au printemps), Digitale, Œnothères, Epilobes à épis, Gaura, Gilia tricolor, Glaleul (plantés en avril), Godetia, Gypsophylla, Héliotropes, Lavatères, divers Lis, Lupins annuels, Acorus d'eau, Melilot bleu, Nigel de Damas, Œillet des fleuristes, Pavots, Phlox decussata, Reine-Marguerite, Salvia, Scabieuses, Soleils (les variétés), Statice, Tritoma, Verveines, Zinnia, Dahlias. Comme fleurs à couper et à grand effet ornemental, il y a des variétés de Dahlias de diverses couleurs — environ une vingtaine de variétés — obtenues en Angleterre et qui sont des Hybrides du Gracilis et du Coccinea, mais qui ne ressemblent pas aux Dahlias simples que l'on connaissait précédemment. Ces fleurs sont portées sur de longs pédoncules rigides; mises dans l'eau, elles se tiennent longtemps coupées.

Comme plantes en pots pour les appartements, outre les plantes à feuillage, on a en fleurs les Hortensia, Erythrina, Gloxinia, Datura, Pervenches de Madagascar, Campanules, Œillets, Panicum, Reine-Marguerite (mises en pots), Rhodante, Sedum, Statice, Tubéreuses, Bouvardia, Begonia divers, Fuchsias, Tritoma, Calcéolaires ligneux, Petunia, Celosia cristata et à panache, ainsi que divers autres plantes cultivées pour la même destination.

Dans les parterres, on met en place les Reine-Marguerite, Balsamines, Coréopsis, Rose d'Inde et autres

plantes qui viennent remplacer celles dont la floraison est terminée ; on met des tuteurs aux Dahlias, ainsi qu'à toutes les plantes qui en ont besoin ; on entretient la propreté des parterres par des binages, si on n'a point paillé les plates-bandes et, dans le cas contraire, par des sarclages. Les fleurs passées doivent être retirées autant que possible pour dégager celles qui vont fleurir et pour la bonne tenue des parterres.

Dans le jardin paysager, on veille toujours à l'entretien des gazons par des arrosements et par le sarclage des mauvaises herbes. S'ils ne sont pas tondus à la tondeuse, il convient de passer le cylindre pour raffermir le sol.

On inspecte au moins toutes les semaines les corbeilles et plates-bandes pour les nettoyer et ôter les mauvaises herbes qui pourraient pousser. On veille aussi au pincement de certaines plantes qui en ont besoin pour les faire ramifier et de certaines autres pour prolonger leur floraison. On placera les tuteurs nécessaires et on crochetera les bordures de Lierre en supprimant les pousses inutiles. On fait aussi le palissage des plantes grimpantes. Si on n'a pas tondu les bordures de buis et de thyms en juin, ce travail se fera dans le commencement du mois de juillet.

Dans les propriétés où l'on cultive des Begonia bulbeux de semis, ces semis, faits en février, commencent à fleurir. On peut les planter dans la partie d'agrément. Ils remplaceront avantageusement diverses corbeilles qui sont épuisées par une première floraison et seraient beaucoup moins belles si l'automne était humide. Les plantes à remplacer ainsi sont les Pelargoniums et Géraniums, dont on pourrait faire des boutures, en les arrachant soit dans ce mois, soit en août, les Calcéo-

laires, Œnothères, Lobélia, Phlox Drummundi, ainsi que les plantes qui ne doivent pas avoir une belle floraison à l'arrière-saison, et pourraient être remplacées avantageusement par les Begonia bulbeux qui sont bien plus beaux quand les nuits deviennent fraîches.

C'est le meilleur moment de faire les marcottes d'Œillets et les boutures des Pélargoniums. On sème à l'ombre les Cinéraires hybrides, les Calcéolaires et les Primevères de Chine. Les Calcéolaires doivent être semées en terre de Bruyère bien tamisée, dans des terrines recouvertes par un verre. On continue de faire des semis de diverses plantes bisannuelles ou vivaces. On sème les Roses trémières, Œillets de poète, Pensées, Digitales, Œnothères, Campanules, Asters, Aubrietias, Ancolies, Corbeille d'or (semés aussi après la récolte des graines pour la bonne levée), ainsi que diverses autres plantes, selon le terrain. On fait aussi sous cloches à l'ombre les boutures d'Œillets-flon blancs et roses.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

De la combustion sans flamme. — On a souvent émis l'idée que s'il était possible de produire une *combustion sans flamme,* la température obtenue serait énormément accrue. Il paraît que M. Thomas Fletcher, de Warrington, en Angleterre, vient de prouver cette possibilité par certaines expériences faites devant une Société fondée en Angleterre, il y a un an, sous le nom de *Société de l'industrie chimique*.

Ces expériences, dont le *Chamber's Magazine* du 1er octobre donne un aperçu, amèneront probablement un grand changement dans la construction des appareils de chauffage, soit pour l'*horticulture*, soit pour tous autres usages.

Après avoir dirigé la flamme d'un chalumeau-à-gaz ordinaire sur une balle de fil de fer pesant environ trois livres, M. Fletcher éteignit la flamme sans arrêter le jet du gaz; immédiatement, la température s'éleva et continua à se maintenir telle jusqu'à ce que la balle fondit comme de la cire. On exclut toute lumière de la chambre, mais l'examen le plus rigoureux ne pût faire découvrir trace d'aucune flamme, quoiqu'il fut démontré, en rallumant et en éteignant plusieurs fois le gaz, que le jet continuait à fonctionner.

Cette chaleur sans flamme fut alors dirigée sur un creuset en terre réfractaire, contenu dans un réceptacle également en terre réfractaire; le creuset fut bien-

tôt en partie fondu et roulé en boule comme de la pâte, pendant que les parois du réceptacle se fondaient sous l'influence de ce que l'on est convenu de nommer la chaleur *latente*. Le gaz était fourni par un tuyau d'un quart de pouce.

Des expériences de M. Fletcher, il paraîtrait résulter que la flamme n'est pas du tout l'indice d'une combustion complète, mais, au contraire, celui d'une combustion imparfaite.

La récolte en Blé, aux Etats-Unis, a dû produire de 500 à 600 millions de boisseaux de cette précieuse denrée. Dans l'extrême Sud-Ouest, la récolte est énorme. Le Texas, à lui seul, a un surplus de 30 millions de boisseaux ; l'Arcansas, de 10, et le Missouri, de 10. L'an dernier, le Missouri avait été obligé d'importer 10 millions de boisseaux (1).

Le Consul des Etats-Unis à Auckland, a publié la nouvelle suivante : « Il y a vingt ans, deux lapins seulement existaient à la Nouvelle-Zélande : un mâle et une femelle. Ils y avaient été importés par un Anglais. Aujourd'hui, la progéniture de ce couple unique est arrivée à se chiffrer par 80 millions de ces intéressants quadrupèdes. Cette année, on a exporté de l'île 8 millions et demi de peaux de lapins.

(1) Le boisseau américain est de 36 litres 34 centilitres.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 7 DÉCEMBRE 1882

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le colonel Meinadier, s'excusant de ne pouvoir assister à la séance, étant obligé de se rendre au Sénat ;

Une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts, annonçant l'envoi d'un ouvrage provenant du service des échanges internationaux ;

Une lettre, par laquelle M. Silvestre de Sacy adresse sa démission de membre du Conseil d'administration. Cette démission est motivée sur ce que notre honorable et dévoué collègue n'habite plus Versailles, et sur ce que, retenu à Saint-Germain par ses fonctions, il ne peut se rendre, malgré son vif désir, à nos réunions mensuelles. — M. le Président dit que le Conseil d'adminis-

23

tration a accueilli avec le plus sincère regret la démission de M. de Sacy ; il est assuré que ces regrets seront partagés par la Société. Notre sympathique collègue avait donné, lors de la dernière Exposition, en acceptant d'être rapporteur du jury, un témoignage éclatant de l'intérêt qu'il portait aux succès de la Société ;

Une lettre de la Société centrale d'horticulture de la Seine-Inférieure, faisant part de la perte qu'elle vient de faire en la personne de son Président.

Admission d'un nouveau membre.

Il est procédé à la nomination de M. Leblond fils, présenté à la dernière séance. Après un vote favorable, M. le Président proclame M. Leblond membre de la Société.

Présentation de fleurs.

M. Duval expose sur le bureau divers exemplaires de Cyclamens en fleurs et un Dracæna Lindeni. Il accompagne sa présentation d'une note sur la culture de ces plantes, dont il fait ressortir l'intérêt au point de vue de l'ornementation, en cette saison, des serres et des appartements. La note de M. Duval sera insérée au Journal de la Société. M. le Président adresse des remerciements à notre zélé collègue.

Exposition horticole de 1883.

M. le Président prend la parole; il annonce à l'Assemblée que le Conseil d'administration, dans la séance qu'il vient de tenir, a décidé qu'il y avait lieu de faire une Exposition en 1883, et en a fixé la date aux 13, 14 et 15 mai, dimanche, lundi et mardi de la Pentecôte.

M. le Président met aux voix la proposition du Conseil; elle est adoptée par la Société. Il est ensuite convenu que le programme de 1882 servira pour l'Exposition de 1883, après avoir subi les changements de dates nécessaires.

Communications.

La parole est donnée à M. Victor Bart. Notre dévoué Bibliothécaire Adjoint lit une note sur *le Tilleul* qui, comme toutes ses communications, intéresse l'assemblée. M. le Président lui adresse les remerciements de la Société.

Deux notes sur la culture de la Vigne sont lues par M. Chevallier. Notre zélé Bibliothécaire insiste principalement sur les moyens à employer pour combattre les diverses maladies qui attaquent les Vignes, telles que : l'oïdium, le peronospora et l'antrachnose, ainsi que pour éviter les effets pernicieux des accidents météorologiques. — Remerciements.

M. Duval donne lecture de son rapport, au nom de la Commission qui s'est rendue à Rueil, à l'effet d'examiner les cultures de Begonia tubéreux de MM. Couturier et Robert. Les conclusions du rapport, demandant une récompense pour ces horticulteurs, sont renvoyées au Conseil d'administration.

Réclamation et vœu.

M. Alb. Truffaut demande la parole. Il fait part des difficultés qu'éprouvent les horticulteurs à recevoir de l'étranger les colis de plantes qui doivent passer par Paris. Il explique que, par suite de la convention internationale de Berne, relative au phylloxera, les végétaux

venant de l'étranger, accompagnés d'un certificat d'origine, ne sont admis à circuler en France qu'en entrant par certains bureaux de douane de la frontière. Or, Paris n'a pas été compris parmi les bureaux d'admission. De là, un préjudice réel causé à l'horticulture, dont les colis restent en souffrance dans les gares des chemins de fer, et particulièrement dans celles du chemin de fer du Nord, pour les plantes expédiées de Belgique. Il demande si la Société ne pourrait pas intervenir auprès de M. le Ministre de l'Agriculture pour faire cesser cet état de choses.

M. le Président ne comprend pas les difficultés soulevées à cet égard par le service des douanes. Il a eu à s'occuper de questions analogues, lorsqu'il était Secrétaire général du Ministère de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics, et toujours le Ministère des Finances a donné une solution favorable aux réclamations qui lui étaient adressées. Il croit donc qu'il y a lieu de donner suite à la demande de M. Alb. Truffaut; elle intéresse tous les horticulteurs.

L'assemblée, partageant cet avis, exprime le vœu que le bureau de douane de Paris soit autorisé par M. le Ministre des Finances à accepter les certificats d'origine qui doivent accompagner les expéditions de plantes vivantes venant de l'étranger et qui, actuellement, ne sont valables qu'aux bureaux de douane frontières, d'après la convention internationale de Berne, relative au phylloxera.

Ce vœu sera communiqué à M. le Préfet de Seine-et-Oise, avec prière de le transmettre à M. le Ministre de l'Agriculture.

Elections.

L'ordre du jour appelle l'élection des membres du Bureau pour l'année 1883, de quatre conseillers pour trois ans, et d'un conseiller pour deux années ; ce dernier en remplacement de M. de Sacy, démissionnaire.

L'élection pour le Président a lieu; 34 membres y prennent part. M. de Boureuille obtient 32 voix et est proclamé Président pour l'année 1883. — M. de Boureuille remercie ses collègues de la nouvelle marque de confiance et de sympathie qu'ils viennent de lui donner. Ils peuvent être assurés, en toute circonstance, de son concours le plus dévoué. M. de Boureuille, de son côté, sait qu'il peut compter sur chacun de ses collègues ; la bonne confraternité qui anime tous les membres de la Société lui est un sûr garant de la prospérité de la Société et des services qu'elle continuera à rendre à l'horticulture ; pour sa part, il sera toujours heureux d'y contribuer. Les paroles de M. le Président sont accueillies par les applaudissements unanimes de l'assemblée.

Les scrutins successifs, qui ont lieu ensuite, donnent les résultats suivants. Sont élus :

1er Vice-Président : M. Defurnes, par 33 voix sur 37 votants ;

2e Vice-Président : M. Bertin père, par 35 voix sur 38 votants ;

3e Vice-Président : M. de Montfleury, par 32 voix sur 39 votants ;

4e Vice-Président : M. le colonel Meinadier, par 29 voix sur 38 votants ;

Secrétaire général : M. Hardy, par 38 voix sur 39 votants ;

Secrétaire général adjoint : M. Alb. Truffaut, par 37 voix sur 38 votants ;

Trésorier : M. Denevers, par 34 voix sur 37 votants ;

Trésorier adjoint : M. L. Fleury, par 34 voix sur 38 votants ;

Bibliothécaire : M. Chevallier, par 30 voix sur 38 votants ;

Bibliothécaire Adjoint : M. Victor Bart, par 35 voix sur 37 votants ;

Conseillers pour trois ans : M. Bertin fils, par 36 voix sur 40 votants ; M. Poirier, par 33 voix sur 40 votants ; M. Christen, par 31 voix sur 40 votants ; M. Duru fils, par 25 voix sur 40 votants ;

Conseiller pour deux ans : M. Ottenheim, par 23 voix sur 40 votants.

M. le Président adresse des remerciements à MM. Frégeac et Jules Joly, qui ont bien voulu l'assister comme scrutateurs dans le dépouillement du scrutin.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Le Tilleul.

Le Tilleul, qui forme le genre le plus important de la famille des *Tiliacées*, est un grand et bel arbre d'une utilité que l'on ne saurait trop apprécier.

Son bois, d'un blanc jaunâtre, a le grain serré et uni, ce qui permet de l'employer avec avantage pour la sculpture et les ouvrages de tour. On s'en sert aussi en menuiserie. Les ébénistes et les luthiers en font usage, notamment pour les touches des pianos. Ce même bois fournit aux dessinateurs le meilleur fusain ; il donne un charbon de première qualité pour la fabrication de la poudre. Avec l'écorce du Tilleul, macérée dans l'eau et préparée d'une manière convenable, on fait des nattes, des toiles, du papier d'emballage, des liens et même des câbles.

Autrefois, les feuilles étaient utilisées comme fourrage ; on a conservé cet usage en Suisse et dans le nord de l'Europe.

La sève du Tilleul contient du sucre cristallisable dans une proportion assez considérable pour que l'on

ait proposé de l'en extraire, lorsque, pour remplacer le sucre de canne des colonies, de nombreuses recherches furent faites à l'époque où le blocus continental était maintenu dans toute sa rigueur. Cette même sève, retirée par voie d'incision, fournit à l'aide de la fermentation une liqueur vineuse d'une douce saveur.

Les fleurs du Tilleul, dont l'agréable odeur est bien connue, sont d'un emploi très souvent prescrit en médecine. Les abeilles, qui les recherchent avec avidité, en tirent un miel excellent.

Quant au fruit, en le triturant avec une certaine quantité de fleurs de Tilleul, on était arrivé à préparer une sorte de chocolat d'un bon goût ; mais ce produit avait le grave inconvénient de ne pouvoir se conserver.

Parmi les diverses espèces de Tilleuls, la plus estimée est celle à larges feuilles, qui est désignée vulgairement sous le simple nom de *Tilleul* et se trouve très répandue en Europe. Le Tilleul peut arriver à des dimensions tout à fait extraordinaires et à une très grande vieillesse. On cite, comme l'un des exemples les plus remarquables sous ces deux rapports, le Tilleul de Neustadt, en Wurtemberg, mentionné comme étant déjà très gros au XIIIe siècle, et dont le tronc, mesuré en 1831, c'est-à-dire six cents ans plus tard, présentait, à la hauteur de 2 mètres du sol, plus de 36 pieds de circonférence.

En Europe, outre les Tilleuls à grandes, à moyennes et à petites feuilles, on cultive le Tilleul argenté et quelques espèces de provenance américaine (1). Leur mul-

(1) Les Tilleuls sont classés en deux sections : la première comprend les trois espèces suivantes : *Tilia sylvestris* ou *microphylla* ; *T. intermedia* ou *vulgaris* ; *T. mollis* ou *platyphylla*. Dans la deuxième section figurent cinq espèces de Tilleuls provenant de l'Amérique du Nord, et le *Tilia argentea* que fournit le sud-est de l'Europe.

tiplication s'obtient par semis, par marcottes et par greffes. Le Tilleul, qui croît à toutes les expositions et dans tous les terrains, paraît néanmoins préférer un sol léger et l'exposition du nord.

Procédé pour détruire les parasites de la Vigne.

Note de M. Chevallier.

En 1882, la Vigne des jardins a été aussi maltraitée que celle des vignobles. L'*oïdium*, le *peronospora*, l'*antrachnose* ont envahi toutes nos treilles, et les spores de ces parasites couvrent les ceps et les sarments.

Dans ces circonstances, nous croyons devoir appeler l'attention sur un remède très efficace qui est déjà connu depuis quelques années.

M. Drouard, vice-président de la Société d'horticulture d'Angers, a traité de la manière suivante des Vignes couvertes d'*oïdium* : Il lave tout le bois conservé, ceps et sarments, avec une solution de 30 grammes d'acide sulfurique par litre d'eau ; ce lavage ne nuit aucunement aux bourgeons ; la végétation est ensuite vigoureuse ; le bois est comme rajeuni ; et, l'année suivante, le soufrage devient inutile.

Ayant nous-même employé ce remède, à Versailles, sur une Vigne couverte d'*oïdium*, nous avons eu la

satisfaction de constater la disparition complète du parasite. Si on a le soin d'enlever la vieille écorce des ceps, et de faire ensuite le lavage, l'opération réussit plus facilement.

Nous nous proposons d'employer de nouveau, cette année, le même remède en arrosant abondamment les murs de l'espalier avec la solution susrappelée, afin de détruire tous les spores qui pourraient se trouver attachés dans les cavités.

Nous engageons vivement nos collègues à essayer le moyen de destruction ainsi indiqué. Ils pourront, par précaution, soufrer préventivement la Vigne lorsque les bourgeons auront atteint de 8 à 10 centimètres ; il sera même bon de mélanger au soufre un tiers de chaux en poudre, ce mélange ayant été reconnu très efficace contre le *peronospora viticola*.

Les cultures de Begonia tubéreux de MM. Couturier et Robert, horticulteurs à Chatou.

M. LÉON DUVAL, RAPPORTEUR.

La Commission nommée par la Société, pour visiter les cultures de MM. Couturier et Robert, s'est réunie, le 10 octobre, à Chatou. Etaient présents : MM. Duru père, uru fils, Perthuis et Duval. M. Duru père a bien voulu accepter la présidence, et la Commission m'a fait l'honneur de me nommer son rapporteur. Je viens rendre compte de notre mission :

Parfaitement accueillis par MM. Couturier et Robert, il nous a été facile de constater une fois de plus l'admirable ensemble de leurs cultures spéciales de Begonia. Il nous a été aussi très agréable de voir la parfaite tenue et la propreté qui distinguent le jardin réservé où sont plantés, au nombre d'environ 40 à 50,000, les Begonia tubéreux. Rien ne peut donner une idée de la beauté et de l'effet produit par ces milliers de fleurs aux coloris francs et brillants. Le type créé par MM. Couturier et Robert est d'une nature toute spéciale : très court de tiges et très large de feuilles, ce genre se prête parfaitement à la formation des massifs ; les pédoncules, courts et solides, supportent de larges et fortes fleurs, parfaitement faites, et dont quelques-unes, vraiment extraordinaires, mesurent 12, 14 et jusqu'à 16 centimètres d'ouverture. Dans une serre, sous des châssis, et même dehors, ces messieurs nous ont montré des Begonia mis en réserve comme porte-graines, qui nous ont paru réaliser l'idéal de la forme, du coloris et de la tenue ; toutes ces belles plantes sont étiquetées avec soin et fécondées de la manière la plus intelligente par les soins de M. Robert, qui apporte dans toutes ses cultures l'amour du métier.

La Commission ne peut que répéter ce qui a déjà été dit tant de fois ici et ailleurs, c'est que MM. Couturier et Robert sont les *maîtres* pour la culture du genre Begonia tubéreux, et qu'il n'y a qu'à s'incliner devant leur incontestable supériorité.

La Commission est d'avis qu'une récompense soit accordée à ces messieurs pour l'admirable ensemble de leurs cultures de Begonia.

Note sur des Cyclamens et des Dracœna, à l'occasion d'une présentation de ces plantes.

PAR M. LÉON DUVAL.

Les Cyclamens que nous vous présentons appartiennent à ce type Persicum amélioré qui est vendu dans le commerce sous le nom de Cyclamen unicum. Ceux-ci sont le résultat de nos sélections très suivies depuis trois années, et nous sommes en ce moment possesseur d'une assez grande quantité de ces beaux coloris jusqu'à présent assez rares dans les Cyclamens. Il y a, comme vous pouvez le voir, des différences très grandes entre les coloris qui vont de la laque carminée pure jusqu'au violet d'aniline. L'effet de ces couleurs est charmant, surtout en pleine lumière ; et, si nous pouvons fixer définitivement ces jolies plantes, nous posséderons tout une série de Cyclamens rouges qui trancheront agréablement sur la masse des coloris habituels, un peu pâles jusqu'à présent.

Le Dracæna que nous présentons est nouveau et a été vendu l'année dernière par la maison Linden, de Gand.

Il appartient au genre *Aletris* et ne forme pas de *turions* pour beaucoup d'horticulteurs. C'est tout simplement le Dracæna fragrans des botanistes qui a pris une superbe panachure dans la maison qui l'a vendu. On l'a nommé Dracæna Lindeni et présenté comme plante introduite sans indication d'origine. Il y a là une

raison de commerce facile à comprendre; car, plus d'une fois déjà, lorsqu'une maison a eu la franchise de dire où son collecteur avait découvert telle ou telle plante, d'autres maisons ont fait recueillir immédiatement tout ce qui pouvait se trouver de la plante nouvelle, et, souvent, le premier introducteur devenait le tributaire des autres. Ici, jusqu'à ce jour, rien de pareil ne s'est passé ; mais un fait assez curieux s'est produit : une grande maison d'horticulture belge, la maison Makay, de Liège, a mis en vente, cette année, un autre Aletris, Dracæna fragrans panaché, sous le nom de Dracæna massangeana. Cette plante, fort belle aussi, a cependant une panachure moins brillante que celle du Dracæna Lindeni, et la disposition des bandes n'est pas la même. Chaque maison, naturellement, prône sa plante, et le commerce le veut ainsi; mais s'il nous était permis de donner notre avis, nous dirions qu'il doit se passer avec ces Dracænas, ce qui s'est passé avec les Phormium panachés. Ces Aletris, Dracæna fragrans, doivent provenir de la même source et peut-être de la même souche? On sait, en effet, que les très vieux Dracæna se divisent et forment des touffes; il ne serait pas étonnant que des tiges diversement panachées aient été expédiées en Europe. Cela est une simple supposition; quoi qu'il en soit, la plante est admirable et d'une rusticité assez grande; elle se cultive comme le Dracæna fragrans ordinaire : un peu de chaleur de pied, l'été sur couche, de l'ombre et des lavages fréquents; il faut éviter de la tenir dans une serre chaude humide l'hiver, afin de ne pas atténuer la panachure par une végétation trop tendue; la vraie serre qui lui conviendra sera celle aux Clivia et aux Palmiers de serre tempérée, soit une serre très claire et même un peu sèche. Tout semble

annoncer que ce sera une plante d'appartement. Attendons, pour la juger, que la multiplication, qui est assez longue, ait donné des sujets d'un prix suffisamment réduit.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Observations intéressant la viticulture. — Nous avons trouvé, dans le *Bulletin de la Société d'horticulture d'Epernay*, une étude intéressante faite sur la Vigne par le Bureau météorologique de l'Observatoire de Montsouris.

Nous avons pensé qu'en raison des circonstances météorologiques désastreuses de cette année, ces renseignements avaient un caractère d'actualité, et qu'il était utile de vous les faire connaître.

« D'après les observations faites pendant une période de dix années, il est constaté que l'ouverture des bourgeons de la Vigne, dans les pays qui environnent Paris, a lieu en moyenne vers le 18 mai, par une température de 13 degrés.

« De l'ouverture du bourgeon à la floraison, l'intervalle est d'environ trente et un jours; cette moyenne est applicable aux cépages de Champagne, de Bourgogne et du Midi. La floraison a lieu aussi en moyenne vers le 18 juin et par une température de 18 degrés. La pluie n'exerce pas une grande influence sur la floraison ; mais c'est à une température trop basse, jointe à une insuffisance de lumière, que doit être attribuée la coulure.

« La maturité du Raisin a lieu quand la plante a reçu 1,926° de chaleur diurne observée à l'ombre. Mais, d'après M. de Gasparin, le Raisin cesse de mûrir lorsque la température moyenne diurne descend au-dessous de 12°,5.

« Il est reconnu que les premières gelées blanches, en tuant la feuille, arrêtent presque complètement la maturation ; c'est particulièrement dans ce long intervalle de cent sept jours, compris entre ces deux phases — bourgeonnement et maturation — que la Vigne reçoit la plus grande somme de lumière qu'elle doit utiliser.

« Le nombre de grains à la grappe et le nombre de grappes au cep ne semblent point avoir de rapport avec les conditions météorologiques actuelles, sauf le cas de gelée printanière qui peut anéantir une récolte. En dehors des conditions de la taille, du plant et du sol, le nombre des grains en formation, d'où dépend en grande partie la quantité du produit, relève surtout des conditions météorologiques de l'année antérieure et de la préparation du bois. La grosseur finale du grain et la qualité de son jus relèvent, au contraire, des conditions météorologiques qui accompagnent la floraison et se succèdent jusqu'à la maturité qui a lieu en moyenne

vers le 27 septembre, par une température moyenne de 14°,7. »

Nous faisons remarquer que les observations ci-dessus faites se rapportent à la Vigne cultivée en plein champ, et que les époques de bourgeonnement, de floraison et de maturité se trouvent plus ou moins avancées, selon que la Vigne est cultivée en contre-espalier ou en espalier, et aux expositions est, sud-est ou sud, qui sont les plus favorables.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Influence sur les végétaux du froid concentré dans les vallées. — Quelques observations ont été faites à Giessen, dans le courant de l'hiver passé, par M. Hoffman. Elles lui ont servi à expliquer comment les végétaux peuvent être plus ou moins endommagés en temps de fortes gelées. Il est notoire que les végétaux placés au fond des vallées souffrent beaucoup plus du froid que ceux qui se trouvent dans des lieux plus élevés. Cela provient de ce que les vallées, encaissées dans des montagnes ou

terrains en hauteur, retiennent leur propre froid de radiation et servent, en outre, de réservoir à l'air froid, qui, par sa pesanteur, descend des hauteurs environnantes. C'est ainsi qu'en Suisse, les terrains, à une certaine altitude, conservent une température supérieure à celle des vallées et des gorges, dans lesquelles le froid se recueille comme dans des bassins.

En Angleterre, on constate pareillement que les plantes et les arbrisseaux qui survivent aux rigueurs de l'hiver, sur des terrains élevés au-dessus du niveau des vallées, périssent si on les cultive dans les vallées mêmes.

On comprend ainsi le grand avantage que présente une situation montagneuse, ce que les observations de M. Hoffman, à Giessen, ont amplement démontré. Dans cette localité, il reconnaît que les végétaux ainsi placés ne furent atteints que peu ou même pas du tout par les froids les plus intenses ; tandis que tout près, dans la vallée, ils souffrirent énormément.

M. Hoffman a constaté aussi que le mal décroissait proportionnellement, suivant le plus ou moins de hauteur des plantations au-dessus du fond de la vallée.

Relativement à l'effet de la basse température sur les végétaux, l'auteur pense que ce n'est pas tant le degré de froid qui tue la plante, que la rapidité de la vitesse du dégel. Ceci a été démontré dans un cas curieux. Le même arbrisseau, une espèce de Buis, avait eu tout son feuillage endommagé et comme brûlé du côté exposé au midi, tandis que le côté tourné vers le nord était resté vert. Le changement soudain de température, occasionné par un dégel rapide, est, selon M. Hoffman, de plusieurs degrés moindre pour les végétaux placés dans un terrain élevé, ainsi que pour le côté ombré des

végétaux atteints. Les situations élevées sont aussi plus favorables à la vie des plantes, non seulement parce que la gelée y est moins inteuse que dans les vallées, mais encore parce que l'effet des vents dégelants est égal pour tous deux. Donc, les végétaux, sur les terrains plus élevés, sont exposés à moins de fatigues par les variations soudaines d'une température basse à une température élevée et *vice versa* que leurs congénères plantés dans les vallées.

Ces constatations ont de l'importance. Elles peuvent guider dans les choix à faire, en tenant compte de la rusticité des plantes, pour les terrains de hauteurs différentes.

Amélioration dans l'emploi du nickel. — Le nikelage qui protège si bien les outils en cuivre, fer et acier contre l'oxydation, a, jusqu'à présent, nécessité l'emploi de procédés longs et coûteux. Le docteur Kaiser vient d'y apporter une grande amélioration. Il prépare un bain d'eau et de grenaille d'étain pur ; il chauffe l'eau jusqu'à l'ébullition, et il ajoute une petite quantité d'oxyde de nickel chauffée au rouge vif. Une portion du nickel est bientôt dissoute et donne une couleur verte au liquide qui couvre l'étain. En y plongeant des objets en cuivre ou en laiton, ces objets se revêtent en quelques instants d'une couche brillante de nickel à peu près pur. Quant aux objets en fer et en acier, il suffit d'abord de les cuivrer par la méthode ordinaire, avant de les plonger dans le bain de nickel.

La récolte du Caoutchouc. — Le Consul des Etats-Unis, à Carthagène, a présenté, au sujet de la récolte du Caoutchouc, un rapport qui constate que la manière habituelle de faire cette récolte est réellement barbare, et que si le gouvernement ne prend pas des mesures sévères, le commerce local de cette utile marchandise ne tardera pas à cesser, faute de produits.

Les exploitants pratiquent dans l'arbre, à hauteur d'homme, une entaille en forme de V, après avoir creusé au piedde cet arbre une sorte de bassin circulaire destiné à recueillir la sève que l'entaille laisse couler ; cette sève, d'abord blanche comme du lait, ne tarde pas à devenir noire au contact de l'air.

Quand la sève ne s'écoule plus par la première entaille ainsi faite, les exploitants abattent l'arbre lui-même et le criblent de nouvelles entailles, au-dessous desquelles ils placent des feuilles pour recueillir ce qui peut rester de cette sève, dont la coagulation s'opère en y ajoutant du savon.

Note explicative au sujet d'un massif composé par M. Barré.

Dans les jardins de M. Worth, à Suresnes, le massif placé près des bâtiments principaux se compose bien de *Pelargonium manglesi* et de *Begonia lucida*, comme cela été dit à la page 265, dans le numéro de novembre du Journal de la Société ; mais au lieu d'être rangées sur deux lignes distinctes, ces plantes sont régulièrement mélangées. Cette disposition constitue une intéressante nouveauté ; elle permet de cacher les tiges des Begonia, dont les fleurs seules apparaissent sur le fond très bas formé par le feuillage panaché des Pelargonium.

Le Rédacteur en chef, gérant :

Victor BART.


UNIVERSITY OF MICHIGAN
3 9015 06702 7352



